

BODEGA CABOVASA - APPELLATION D'ORIGINE "VALDEPEÑAS"

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "MONTECLARO CRIANZA"



Appellation d'origine: Valdepeñas

Vignobles: Avec des raisins sélectionnés provenant des meilleurs vignobles de la région

Variété: 100% Tempranillo

Production: Environ 5.000 kg/hectare

Moment de la récolte: Première semaine de Septembre de l'année indiquée sur l'étiquette.

Elaboration: Fermenté avec contrôle de la température à 27 ° C et avec une macération de 14 jours pour obtenir toutes ses qualités organoleptiques.

Crianza (vieillessement): Six mois en barriques de chêne. Reposé et mûri dans la bouteille, il est vendu après 2 ans de vieillissement dans nos caves.

Notes de dégustation: Couleur rouge grenat avec des reflets orange, très propre et lumineux. Arômes balsamique avec de bois grillé, café et fruits mûrs de la forêt. La bouche est souple, rond, bien structuré avec tanins doux dans sa longue persistance.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 13% vol
Acidité volatile: 0,55 g/l
Acidité totale: 4,85 g/l
Ph: 3,85
Sucre résiduel: 1,95 g/l
Soufre total: 70 mg/l
Intensité des couleurs: 7,25

Type de bouteille: Bordelesa Stilus

Recommandations: Il est recommandé l'aération le vin 15 à 30 minutes avant de servir. Température optimale est de 15-17°



Autre information:

6 Unités par carton
100 Cartons par palet
600 Unités par palet

www.seaportsl.com