

BODEGA CABOVASA - APPELLATION D'ORIGINE "VALDEPEÑAS"

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "MONTECLARO RESERVA"



Appellation d'origine: Valdepeñas

Vignobles: Avec des raisins sélectionnés provenant des meilleurs vignobles de la région, avec l'âge plus de 40 ans.

Variété: 100% Tempranillo

Production: Environ 4.000 kg/hectare

Moment de la récolte: Deuxième 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 25 jours, à obtenir toutes les qualités organoleptiques désirées.

Crianza (vieillessement): Douze mois en barriques de chêne. Reposé et mûri dans la bouteille, il est vendu après 3 ans de vieillissement dans nos caves.

Notes de dégustation: Intense couleur rouge foncé de cerise avec des teintes ocre, caractéristique de son long vieillissement en bois. Arômes variétaux exquis avec ses tonalités épicées. Dans la bouche savoureuse et bien structuré, saveur de chêne grillé et de fruits avec une finale longue et élégante.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 13% vol
Acidité volatile: 0,60 g/l
Acidité totale: 4,90 g/l
Ph: 3,85
Sucre résiduel: 1,80 g/l
Soufre total: 60 mg/l
Intensité des couleurs: 8,10



Type de bouteille: Bordelesa

Recommandations: Il est recommandé l'aération le vin une heure avant de servir. Température optimale est de 16-18°

Prix reçus: 2.001 – Médaille de Bronze "Gran Selección Castilla La Mancha"

Autre information:

12 Unités par carton
60 Cartons par palet
720 Unités par palet