

BODEGAS Y VIÑEDOS MONFIL - APPELLATION D'ORIGINE "CARIÑENA"

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "PALACIO FUENTE VERDE GRAN RESERVA"



Appellation d'origine: Cariñena

Vignobles: Vignes vieilles qui proviennent de familles qui possèdent des vignobles historiques. Avec raisin sélectionnés provenant des meilleurs vignobles de la région. Vignobles situés à 900 mètres de haut.

Variété: 60% Garnacha, 20% Tempranillo et 20% Cabernet Sauvignon.

Elaboration: L'un des traits distinctifs de la cave est la parfaite coordination entre la tradition qui a toujours pesé dans la famille avec l'innovation et à l'avenir.

Crianza (vieillissement): Raisin sont fermentés en cuves en acier inoxydable à une température de 28 ° et macération de 15 jours. Après fermentation malolactique ultérieure, est effectuée le processus de mélange et passe a barriques de chêne américain et français où il vieillira pendant 24 mois.

Le vin est mis en bouteille et restera dans le silence de notre cave souterraine pour 3 ans.

Le vieillissement du vin est effectué en barriques de chêne pour les vins "Crianza" et les vins "Reserva", le tout accompagné par le silence et l'immobilité de la cave.

Notes de dégustation: Couleur : Grenat rouge vif avec des tons orange.

Arôme: végétal d'automne, les noix grillées, de vanille, poivre et des arômes balsamiques.

Bouche: L'entrée de bouche est douce, savoureuse et charnue sur son passage, avec une bonne structure.

Arrière-goût: élégantes notes de chêne et de baies sauvages. Sa l'harmonie font place à longues et agréables notes de raisins secs.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 13,5% vol

Type de bouteille: Bordelesa

Recommandations: Ce vin est bien adapté pour accompagner les truffes, fromages affinés, viandes de gibier, steak de boeuf et de l'agneau rôti. Température optimale est de 18°.

Autre information:

6 Unités par carton

120 Cartons par palet

720 Unités par palet