

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

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "PALACIO FUENTE VERDE 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 et 40% Tempranillo.

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 contrôlée et macération de 6 jours. Après fermentation malolactique ultérieure, est effectuée le processus de mélange et passe a barriques de chêne américain où il vieillira pendant 12 mois. Le vin est mis en bouteille et repose 24 mois en bouteille.

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: Couleur: Rubis et tones "tuile de toit".
Arôme: Arômes complexes de noix, vanille, réglisse et balsamiques.
Bouche: La bouche est délicate, équilibré avec une bonne acidité et finale fruitée.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 13% vol

Type de bouteille: Bordelesa Reserva

Recommandations: Ce vin peuvent être consommés pour accompagner le rôti de bœuf, des plats de riz, d'agneau, de porc, foie gras, fromages affinés, les aliments épicés et viandes de gibier.

Température optimale est de 16-19°.

Autre information:

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