

BODEGAS Y VIÑEDOS MONFIL - DENOMINACION DE ORIGEN "CARIÑENA"

FICHA TECNICA MONFIL ROSE



Denominación de Origen: Cariñena

Viñedos: Cepas viejas que proceden de familias propietarias de viñedos históricos. Uvas seleccionadas de los mejores viñedos de la zona.

Variedad: 100% Garnacha.

Elaboración: Uno de los rasgos distintivos de la Bodega es la perfecta coordinación entre la tradición que siempre ha pesado en la familia con la innovación y el futuro. Este vino proviene de la variedad de uva Garnacha, cosechadas en la segunda quincena de septiembre en el comienzo del día. Macerado en acero inoxidable y procedente de nuestros viñedos a una altitud de 600 m. Clima continental.

Crianza: En las barricas se realiza la crianza que da vida en ellas a los vinos crianzas y reservas todo ello acompañado del silencio y la quietud de la Bodega.

Notas de cata: Color: Color de rosa frambuesa intenso con matices anaranjados.

Aroma: Persistente a buena fruta, característica de la garnacha.

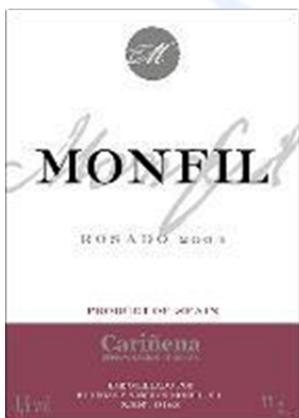
Sabor: Es sabroso, suave muy refrescante y fácil de beber.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13% vol

Tipo de botella: Bordelesa Reserva

Recomendaciones: Este vino puede tomarse acompañando a paella, tapas, pastas y ensaladas. Temperatura optima de consumo: 10-12º C. Se aconseja beber pasado un año.



Otra información:

12 Unidades por caja

60 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet