

## BODEGAS Y VIÑEDOS MONFIL - DENOMINACION DE ORIGEN "CARIÑENA"

### FICHA TECNICA MONFIL TINTO



**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 se elabora con la uva variedad Garnacha 100% cual tiene su origen en Cariñena (España) originaria de nuestros viñedos, a una altura de 600 m.  
El promedio de edad es de 20 años.

**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: Rojo cereza con tonos violáceos.

Aroma: Muy intenso, fresco y afrutado con aromas que prevalecen sobre los tonos florales.

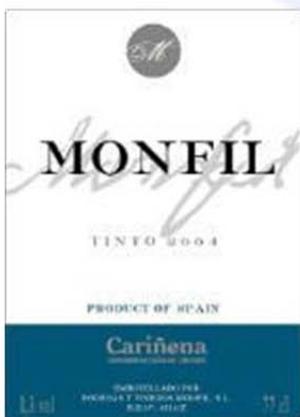
Sabor: Buen cuerpo, bien estructurado en el paladar con un persistente final.

#### **Datos analíticos:**

Grado alcohólico: 13% vol.

**Tipo de botella:** Bordelesa Reserva

**Recomendaciones:** Este vino puede tomarse acompañando a arroz, platos de pasta y vegetales.  
Temperatura óptima de consumo: 14-16° C. Se aconseja beber pasados dos años.



#### **Otra información:**

12 Unidades por caja

60 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet