

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.

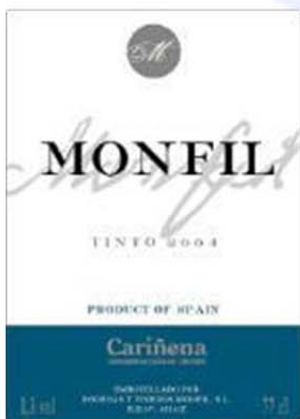
Sabor: Buen cuerpo, bien estructurado en el paladar con un persistente final.

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: 14-16º C. Se aconseja beber pasados dos años.



Otra información:

12 Unidades por caja

60 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet