

BODEGAS Y VIÑEDOS MONFIL - DENOMINACION DE ORIGEN "CARIÑENA"

FICHA TECNICA PALACIO FUENTE VERDE GRAN RESERVA



Denominación de Origen: Cariñena.

Viñedos: Cepas viejas que proceden de familias propietarias de viñedos históricos. Uvas seleccionadas de los mejores viñedos de la zona. Viñedos situados a 900 metros de altura.

Variedad: 60% Garnacha, 20% Tempranillo Y 20% Cabernet Sauvignon.

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.

Crianza: Tras el estrujado y despalillado, la uva fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura de 28º con remontados diarios y macera 15 días. Tras el descube y posterior fermentación maloláctica, se realiza el coupage, que se somete a diversos trasiegos y pasa a barricas de roble americano y francés donde envejecerá durante 24 meses.

Posteriormente el vino se embotellará y permanecerá en el silencio de nuestra bodega subterránea durante 3 años.

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 granate brillante cubierto con tonos anaranjados.

Aroma: Complejo de vegetal de otoño, frutos secos tostados, pimiento y vainilla, aromas balsámicos.

Sabor: En boca es suave a la entrada, sabroso y carnoso en su paso, con buena estructura. En retronasal, elegantes notas de madera de roble y frutas rojas silvestres. Su amplitud y armonía dan paso a un largo y agradable recuerdo de pasas.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13,5 % vol

Tipo de botella: Bordelesa

Recomendaciones: Este vino es muy apropiado para acompañar con trufas, quesos curados, caza, churrasco de carne y cordero asado. Temperatura optima de consumo: 18º C.

Otra información:

12 Unidades por caja

60 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet