

BODEGAS Y VIÑEDOS MONFIL - DENOMINACION DE ORIGEN "CARIÑENA"

FICHA TECNICA PALACIO FUENTE VERDE 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 y 40% Tempranillo.

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 macera durante seis días y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con remontados diarios. Tras el descube y posterior fermentación maloláctica, se realiza el coupage, que se somete a diversos trasiegos y pasa a barricas de roble americano donde envejecerá durante 12 meses.

Posteriormente el vino se embotellará y permanecerá 24 meses redondeándose en botella.

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: Vino de color rubí con tonos teja.

Aroma: Complejidad de aromas a frutos secos, vainilla, regaliz y balsámicos.

Sabor: En boca es delicado, equilibrado y con buena acidez y post gusto afrutado.

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

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13% vol

Tipo de botella: Bordelesa Reserva

Recomendaciones: Este vino puede tomarse acompañando a asados de ternera, platos de arroz, cordero, solomillo de cerdo, foie-gras, quesos curados, comida especiada y caza.

Temperatura optima de consumo: 16-19º C.

Otra información:

12 Unidades por caja

60 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet