la fea
GARNACHA

DATOS TÉCNICOS

D.O.: Cariñena
Variedad de uva: 100% Garnacha
Alcohol: 14,5 %
Envejecimiento: Vino Joven

TERROIR, CLIMA Y ELABORACIÓN DEL VINO

Tenemos 2.800 hectáreas a 700 metros de altitud, todas ellas localizadas en la D.O. Cariñena. Los suelos son pardo-calizos sobre margas y areniscas. Pizarras en las zonas más altas.

Clima continental. Nuestra región cuenta con unos veranos muy calurosos y relativamente secos, al tiempo que los inviernos se tornan muy fríos y ventosos.

Maceración durante varios días, fermentación en depósito de acero inoxidable, controlando su desarrollo y temperatura. En nuestra búsqueda constante de mejora, hemos creado este vino complejo y elegante que llega de forma exclusiva, la representación actual de nuestra auténtica tradición vinícola.

NOTA DE CATA

Color rojo picota intenso con tonos violáceos. En nariz es limpio, con aromas de frutos negros, como moras, arándanos y cerezas negras. En boca es suave, fresco y equilibrado, haciéndose más notable las frutas encontradas en nariz, con un final agradable.

MARIDAJE

Ideal para pescados y aves a la parrilla, pastas, arroces, carnes blancas, quesos y embutidos. Temperatura de servicio: 15-18º C.

LOGÍSTICA

Euro palet: cajas por palet 105/ 630 botellas (6)
Peso caja de 6 botellas: 7, 116 kg
Código de barras de la botella 8410451011661
Código EAN Caja de 6 bot 68410451011663

V&F VINOS EXPORT MANAGEMENT OFICINA: C/ Mota del Cuervo nº4, Piso 2, Puerta 3, 28043 Madrid, España.
TEL.: +34 91 113 41 22 **FAX:** +34 91 489 39 68 **EMAIL:** info@veryfinevinos.com