la fea
Reserva

DATOS TÉCNICOS

D.O.: Cariñena
Variedad de uva: 100% Tempranillo
Alcohol: 13,5%
Envejecimiento: 12 meses barrica de roble americano y 24 meses en botella.

ELABORACIÓN DEL VINO

Tras el estrujado y despalillado, la uva macera durante 15 días y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con remontados diarios.

Tras el descube y posterior fermentación maloláctica, el vino se somete a diversos trasiegos y tratamientos de clarificación y estabilización. Previo al embotellado, el vino se filtrará.

NOTA DE CATA

Color granate intenso con destellos violáceos. En nariz es limpio, de intensidad media, con aromas de cerezas negras, compota de fruta y especias. Paladar complejo donde empezamos a encontrar frutas rojas maduras, con toques de vainilla, balsámicos y notas de regaliz. Delicado, equilibrado, con buena acidez y persistente final.

MARIDAJE

Ideal con verduras y carnes a la parrilla, carnes rojas, embutidos, cordero y guisos de caza.
Temperatura de servicio: 16-19º C.

LOGÍSTICA

Datos de paletización: 100 cajas, 600 botellas.
Código de barras caja: 68410451008281
Peso de la caja: 1 caja de 6 botellas: 8,46 K
Código de barras botella: 8410451008289

Euro palet: cajas por palet 84/504 botellas (6)
American palet: Cajas por palet 60/720 botellas (12)

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