la fea

TINTO

DATOS TÉCNICOS

D.O.: Cariñena
Variedad de uva: 40% Tempranillo, 40% Garnacha, 20% Syrah
Alcohol: 13,5 %
Envejecimiento: Vino Joven

LA BODEGA Y LOS VIÑEDOS

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, el vino se somete a diversos trasiegos y tratamientos de clarificación y estabilización. Previo al embotellado, el vino se filtrará.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza con destellos violáceos. Intensos aromas a frutas rojas y negras, frambuesas, fresas, grosellas y violetas. En boca es agradable, fresco, con sabores a cerezas rojas y negras, arándanos, moras y algún toque de rosas. Bien estructurado y una buena acidez que aseguran un final intenso y sabroso.

MARIDAJE

Ideal con pescados y verduras a la parrilla, pastas, arroces, quesos y embutidos.
Temperatura de servicio: 15-18º C.

LOGÍSTICA

Datos de paletización : 25x4 o 25x5 cajas,
Código de barra caja: 68410451008267
600 o 750 botellas
Peso de la caja: 1 caja de 6 botellas: 7,011 K
Código de barras botella: 8410451008265

Euro palet: cajas por palet 100/ 600 botellas
(6) American palet: Cajas por palet 70/840 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