

Ficha Técnica

Marqués de Arce



TIPO DE UVA

Monastrell

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% Vol.

CAPACIDAD

750 ml.

VINIFICACIÓN

Maceración y fermentación durante 15 días aproximadamente a temperatura constante, no sobrepasando los 25°C.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota limpio. La nariz es fresca y afrutada. En boca se muestra equilibrado, con una estructura media. Aparecen recuerdos a frutos rojos.

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura de conservación y consumo debe estar alrededor de los 15°C. Evitar variaciones de temperatura para preservar las cualidades organolépticas del mismo.

Contiene sulfitos

Tel. (+34) 968 82 10 96
Bodegas.arloren@arloren.com
www.arloren.com

BODEGAS ARLOREN
FUNDADA EN 1975

“El vino siembra poesía en los corazones.”
Dante Alighieri.