

Ficha Técnica

Vino Miriar



TIPO DE UVA

Petit Verdot 100%

GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol.

CAPACIDAD

750 ml.

VINIFICACIÓN

El potente sol de Jumilla, un terreno arenoso y su paso final por barrica tratan de domar a esta variedad tan exótica y con mucho nervio. En Arloren hemos aprovechado este potencial para crear un monovarietal original, único y de gran calidad, reflejando en Miriar el resultado de 4 generaciones. Maceración - fermentación en depósitos de hormigón de 20 a 25 días, a temperatura constante sin sobrepasar los 27°C. Fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble francés durante 14 meses.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo picota, de nariz potente y frutal. En boca se muestra agradable, sabroso y vivaz con buena persistencia, destacan los aromas a fruta madura con pequeños toques a madera.

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 producto.

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.