

Ficha Técnica

Vegacañada
Vino tinto joven



TIPO DE UVA

Monastrell 100%

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% Vol.

CAPACIDAD

750 ml.

VINIFICACIÓN

Fermentación en depósitos de hormigón durante 15 días a una temperatura constante no superior a los 25°C.

NOTAS DE CATA

Color cereza con ribetes morados. Aromas de frutas del bosque. Muy bien equilibrado, con taninos suaves. Cuerpo medio con un largo final en boca.

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.