



PACA ARLOREN

Vintage: 2019

Alcohol Content: 14°

Grape Varieties: Monastrell 80%, Cabernet Sauvignon 10%, & Syrah 10%.

Vineyards: At an altitude of between 500 & 700 metres above sea level, stony with sand and clay.

Harvest: Monastrell: mid to end of october, Cabernet Sauvignon & Syrah beginning of october.

Production Process: Maceration & fermentation for approximately 20 days, at a constant temperature of no more than 25°C (77°F), followed by 3 Months in French & American oak.

Tasting Note: Intense & brilliant violet tones. Clean & expressive aromas of red fruits with jammy undertones. Aromas of fruits of the forest with floral notes & light vanilla. Fabulously fruity on the palate with great length.

Food Pairing: Great with chicken salads, pasta dishes, casseroles, blue fish, all cheeses & charcuterie, also great to enjoy alone!

Packaging: Natural cork, 6 bottle cases.

Europallet: 105 cases x 6 bottles

American pallet: 125 cases x 6 bottles



Añada: 2019

Alcohol: 14°

Varietades de Uva: Monastrell 80%, Cabernet Sauvignon 10%, & Syrah 10% .

Viñedos: y terreno Se encuentran en una altitud de entre 500 y 700 metros sobre el nivel del mar. Tierra rocosa, caliza.

Vendimia: Monastrell mediados de Octubre, Cabernet Sauvignon & Syrah principios de Octubre.

Elaboración: Maceración y fermentación en depósitos de hormigón durante 20 días, a una temperatura constante no sobrepasando los 25°C. Fermentación maloláctica y 3 meses en barrica de roble Francés y Americano.

Nota de Cata: Vino de color rojo picota. La nariz es potente con recuerdos a frutos del bosque y confitura. En boca se muestra potente, elegante y con un largo y persistente final afrutado.

Maridaje : Ensalada de pollo, pasta, guisados, pescado azul, quesos y embutidos..

Packaging: Corcho natural en cajas de 6 botellas.

Europallet: 105 cajas x 6 botellas

Pallet Americano: 125 cajas x 6 botellas