



# VEGACANADA CRIANZA

**Vintage:** 2016

**Alcohol Content:** 14°

**Grape Varieties:** Monastrell 100%

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

**Harvest:** Monastrell: mid to end of october,

**Production Process:** Maceration & fermentation for approximately 15 days, at a constant temperature of no more than 25°C (77°F).

Malolactic fermentation & 12 months in French & American oak.

**Tasting Note:** Cherry red in colour with a toasty crimson rim. Aromas of ripe fruits of the forest with floral notes & light vanilla undertones. Full bodied & elegant on the palate with great length.

**Food Pairing:** Tomato based pasta dishes, curries & spicy foods, cured meats & cheeses and great to enjoy alone!

**Packaging:** Natural cork, 6 bottle cases.

Europallet: 105 cases x 6 bottles

American pallet: 125 cases x 6 bottles



---

**Añada:** 2016

**Alcohol:** 14°

**Variedades de Uva:** Monastrell 100%.

**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,.

**Elaboración:** Maceración y fermentación en depósitos de hormigón durante 15 días, a una temperatura constante no sobrepasando los 25°C. Fermentación maloláctica y 12 meses en barrica de roble Francés y Americano.

**Nota de Cata:** Vino de color rojo picota. La nariz es potente con recuerdos a fruta madura y floral. En boca se muestra potente, elegante y con un largo y persistente final en boca.

**Maridaje :** Pasta y arroz con salsas de tomate, curry y comidas picantes, embutidos, quesos curados y fabuloso para tomar solo.

**Packaging:** Corcho natural en cajas de 6 botellas.

Europallet: 105 cajas x 6 botellas

Pallet Americano: 125 cajas x 6 botellas