

A



EL TÍO DEL CARRO

Vintage: 2017

Alcohol Content: 14°

Grape Varieties: Monastrell 80% & Petit Verdot 20%.

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

Harvest: Monastrell: mid to end of October & Petit Verdot end of October.

Production Process: Fermentation at a constant temperature of 24°C (75°F) for 12 days in cement tanks.

The wine is then placed in French & American oak for 12 months.

Tasting Note: Deep cherry red in colour with a darker tawny rim. Powerful aromas of ripe fruits of the forest, chocolate, coffee & licorice. Warming on the palate with vanilla, ripe sweet jam with a sumptuous long finish.

Food Pairing: Roast meats, roasted vegetable dishes, cured cheeses, paté, spicy dishes and chocolate!

Packaging: Natural cork, 6 bottle cases.

Europallet: 105 cases x 6 bottles

American pallet: 125 cases x 6 bottles

Añada: 2017

Alcohol: 14°

Varietades de Uva: Monastrell 80%, & Petit Verdot 20%.

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, Petit Verdot finales de Octubre.

Elaboración: Fermentación a una temperatura constante de 24°C (75°F) durante 12 días en depósitos de hormigón.

Luego pasa 12 meses en barrica de roble americano y francés.

Nota de Cata: Color intenso rojo picota de capa media. Nariz potente con aromas a fruta madura, vainilla, chocolate, café y regaliz. En boca, agradablemente cálido, confitura de frutos rojos y un largo y untuoso final.

Maridaje : Carne asada, verduras asadas, embutidos, quesos curados, patés, platos picantes y chocolate!

Packaging: Corcho natural en cajas de 6 botellas.

Europallet: 105 cajas x 6 botellas

Pallet Americano: 125 cajas x 6 botellas

BODEGAS ARLOREN
FUNDADA EN 1975