



VEGACAÑADA

Vintage: 2020

Alcohol Content: 13.5°

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).

Tasting Note: Bright cherry red in colour with a vibrant violet rim. Aromas of fruits of the forest with floral notes & a touch of fresh grass. Well balanced on the plate with a wonderful fruity finish..

Food Pairing: Most tapas, cheeses, cured meats, roast chicken, pasta & rice dishes and great to enjoy alone!

Packaging: Natural cork, 6 bottle cases.

Europallet: 125 cases x 6 bottles

American pallet: 150 cases x 6 bottles



Añada: 2020

Alcohol: 13.5°

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.

Nota de Cata: Vino de color rojo picota con reflejos violetas. Aromas agradables de frutos del bosque, notas florales y un toque de césped recién cortado. Equilibrado en boca con un final fabulosamente afrutado.

Maridaje : Tapas, quesos, embutidos, pollo asado, pastas, arroces y se puede tomar solo!

Packaging: Corcho natural en cajas de 6 botellas.

Europallet: 125 cajas x 6 botellas

Pallet Americano: 150 cajas x 6 botellas