

# A



## 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

**BODEGAS ARLOREN**  
FUNDADA EN 1975