



PACO ARLOREN

Vintage: 2018

Alcohol Content: 14°

Grape Varieties: Monastrell 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 20% and Petit Verdot 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 and Petit Verdot at the end of October.

Production Process: Maceration & fermentation for approximately 20 days, at a constant temperature of no more than 25°C (77°F).

Malolactic fermentation & 6 months in French oak.

Tasting Note: Bright cherry red in colour with a light 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 x 750 ml bottle cases.

Europallet: 105 cases x 6 bottles

American pallet: 125 cases x 6 bottles



Añada: 2018

Alcohol: 14°

Variedades de Uva: Monastrell 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 20% y Petit Verdot 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 y Petit Verdot finales 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 6 meses en barrica de roble Francés.

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 de 750ml.

