

# Ficha Técnica

## Paco



### TIPO DE UVA

Monastrell - Syrah - Petit verdot - Cabernet

### GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol.

### CAPACIDAD

750 ml.

### VINIFICACIÓN

Maceración - fermentación, en depósitos de hormigón, durante arpximadamente 20 días, a temperatura constante no sobrepasando los 25°C. Fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble francés durante 11 meses

### NOTAS 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.

### CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura de conservación y consumo debe estar alrededor de los 15°C. Evitar variaciones de temperatura para preservar las cualidades organolépticas del producto.

### CONTIENE SULFITOS

Tel. (+34) 968 82 10 96  
Bodegas.arloren@arloren.com  
www.arloren.com

**BODEGAS ARLOREN**  
FUNDADA EN 1975

“El vino siembra poesía en los corazones.”  
Dante Alighieri.