

Ficha Técnica

Miriar Rubí
Vino reserva



TIPO DE UVA

Monastrell

GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol.

CAPACIDAD

750 ml.

VINIFICACIÓN

Maceración y fermentación en depósitos de hormigón durante 15 días aproximadamente a temperatura constante, no sobrepasando los 25°C y 12 meses en bodega.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota, brillante con ribetes violáceos, lágrimas coloreantes, capa media alta. La nariz vivaz, a copa parada es muy floral. Al agitar, notas especiadas y minerales ligadas a su paso por bodega. También aparecen aromas de frutos rojos maduros. El paso por boca es vivo de potencia media limpio y denso marcado por una importante carga frutal. En retronasal surgen de nuevo los frutos rojos. La temperatura de conservación y consumo debe estar alrededor de los 15°C. Evitar variaciones de temperatura para preservar las cualidades organolépticas del producto.

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.