

# Ficha Técnica

## Vino Paca



### TIPO DE UVA

Monastrell - Syrah - Cabernet Sauvignon

### GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol.

### CAPACIDAD

750 ml.

### VINIFICACIÓN

Maceración - fermentación en depósitos de hormigón, durante aproximadamente 20 días, a temperatura constante no sobrepasando los 25°C. Crianza en barricas de roble francés durante 6 meses.

### NOTAS DE CATA

De color rojo picota y capa media. La nariz es limpia y expresiva con fruta roja. En boca es carnoso, fresco con sensaciones frutales ligadas a su paso por bodega.

### 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.