

# Ficha Técnica

Spirit of Monastrell

Vino tinto



## TIPO DE UVA

Monastrell 100%

## GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol.

## CAPACIDAD

750 ml.

## VINIFICACIÓN

A la pre-fermentación en frío, en depósitos de hormigón le sucedió una fermentación y maceración corta, para preservar al máximo su carácter juvenil.

## NOTAS DE CATA

Vino de color rojo picota con notas violáceas. Su aroma complejo, con notas de fruta roja madura. En boca se muestra suave y equilibrado y destaca por su frescura y su carnosidad.

## 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.