

# Ficha Técnica

Vegacañada

Vino crianza



## 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 barrica.

## NOTAS DE CATA

Color picota, capa media alta. La nariz es madura, intensa con suaves tostados y recuerdos balsámicos. En boca se muestra suave, los taninos son aterciopelados, vuelven a aparecer los recuerdos balsámicos y minerales de la barrica, junto con sensaciones de fruta madura bien integrada.

## 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 mismo

## 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.