



BODEGAS FORCADA



Marca: Alma de Forcada.

Tipo de vino: (D.O.C.Rioja) Tinto Cepas Viejas.

Graduación: 14º

Química: Producto ecológico, solo contiene sulfitos.

Elaboración: Recogida manual. Uva despallada. Maceración pre fermentativa en depósito inoxidable a 5º. Fermentación a 25º durante 10 días. Maceración con hollejos para extracción de color durante 6 días.

Crianza: 8 meses en barrica nueva de roble americano y roble francés.

Variedad de uva: 100% Garnacha

Temperatura aconsejable de consumo: 16-18 grados centígrados

Viñedos: Edad de hasta 100 años situados a una altitud de 800 metros ubicados dentro de la reserva de la biosfera

Cata: - Color rojo cereza picota intenso con ribetes granates, limpio y brillante.

- Aromas fruta madura, especiado, cacao, roble cremoso, muy complejo.

- La impresión en boca es agradable con buen equilibrio entre la fruta y los tostados, potente, sabroso, elegante y con una gran sensación final.

Botella: - Ean 13 Botella: 8437004010148

-Altura: 313mm.

-Capacidad: 750ml.

-Peso: 1350 gramos.

Caja: -Caja 6 botellas: -Ean UD: 68437004010140

-Largo: 325mm -Ancho: 255mm -Alto: 165mm

-Peso: 8,5Kg

Palet: -100 cajas de 6 botellas.

-Largo: 1240mm -Ancho: 820mm -Alto: 1470mm

-Peso: