



BODEGAS FORCADA



## Marca: Flor De Baco.

**Tipo de vino:**(D.O.C. Rioja) Tinto Crianza.

**Graduación:** 14º

**Química:** No da. Producto ecológico, solo contiene sulfitos.

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

**Crianza:** 14 meses en bodega nueva de roble americano y roble francés. Edad media de la bodega: 2 años.

**Variedad de uva:** 85% tempranillo, 10% garnacha, 5% graciano

**Temperatura aconsejable de consumo:** 16-18 grados centígrados

**Viñedos:** Edad de hasta 90 años situados a una altitud de 800 metros ubicados dentro de la reserva de la biosfera.

**Cata:** - Color rojo cereza picota intenso, limpio y brillante con leves tonos teja.

- Aromas intensos, especiados, fruta madura bien conjuntada con los tostados de la crianza, chocolate, muy complejo.

- La impresión en boca es agradable y estructurada con buen equilibrio entre la fruta y los tostados, vainilla, tonos balsámicos con una gran sensación final a bombón de frutas.

**Botella:** - Ean 13 Botella: 8437004010209

-Altura: 314mm.

-Capacidad: 750ml.

-Peso: 1300 gramos.

**Caja:** -Caja 6 botellas: -Ean UD: 68437004010201

-Largo: 325mm -Ancho: 245mm - Alto: 165mm

-Peso: 8,5Kg

**Palet:** -100 cajas de 6 botellas.

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

-Peso: