



BODEGAS FORCADA



Marca: Flor De Baco.

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

Graduación: 13.5º

Química: 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 barrica nueva de roble americano y roble francés. Edad media de la barrica: 2 años. Ha permanecido mínimo 22 meses en botella.

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: 8437004010308

-Altura: 313mm.

-Capacidad: 750ml.

-Peso: 1350 gramos.

Caja: -Caja 6 botellas: -Ean UD: 68437004010300

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

-Peso: 8,5Kg

Palet: -100 cajas de 6 botellas.

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

-Peso: