



BODEGAS FORCADA



Marca: Flor De Baco

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

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 6 días.

Crianza: 6 meses en barrica nueva de roble americano y roble francés.

Variedad de uva: 85% tempranillo, 13% garnacha, 2% 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 con ribetes granates, limpio y brillante.

- Aromas frutales frambuesa, mora bien conjuntados con los tostados de la crianza, café, muy complejo.

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

Botella: - Ean 13 Botella: 8437004010131

-Altura: 314mm.

-Capacidad: 750ml.

-Peso: 1300 gramos.

Caja: -Caja 12 botellas: -Ean UD: 28437004010135

-Largo: 320mm -Ancho: 240mm -Alto: 325mm

-Peso: 16,5Kg

Palet: -60 cajas de 12 botellas.

-Largo: 1220mm -Ancho: 810mm -Alto: 1770mm

-Peso: