



BODEGAS FORCADA

Vinedos Alta Montaña

ALMA DE FORCADA CEPAS VIEJAS



MARCA Alma de Forcada.

TIPO DE VINO (D.O.C.Rioja) Tinto Cepas Viejas.

GRADUACIÓN 14,50°

QUÍMICA Producto en conversión a ecológico, solo contiene sulfitos.

ELABORACIÓN Recogida manual. Uva despalillada. Maceración pre fermentativa en depósito inoxidable a 5°. Fermentación a 25° durante 10 días. Maceración con hollejos para extracción de color durante 6 días.

CRIANZA 8 meses en barrica nueva de roble francés (80%) y roble americano (20%).

VARIEDAD DE UVA 100% Garnacha

TEMPERATURA ACONSEJABLE DE CONSUMO 17-18 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. Goloso

BOTELLA Ean 13 Botella: 8437004010148

- Altura: 313mm.

- Capacidad: 750ml.

- Peso: 1550 gramos.

DECLARADO EN 2019 **EL MEJOR VINO DEL MUNDO DE GARNACHA** POR EL PRESTIGIOSO CONCURSO INTERNACIONAL IWC



CNO. CARNANZÚN, 9 T. + 34 941 175 706 · F. + 34 941 175 706 · 26527 · RINCÓN DE OLIVEDO · LA RIOJA

WWW.BODEGASFORCADA.COM