



BODEGAS FORCADA

Vinedos Alta Montaña

FLOR ^{DE} BACO



MARCA Flor de Baco

TIPO DE VINO (D.O.C. Rioja) Tinto Joven.

Graduación 14º

QUÍMICA Producto en conversión a 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 10 días.

VARIEDAD DE UVA 85% tempranillo, 10% garnacha, 5% graciano

TEMPERATURA ACONSEJABLE DE

CONSUMO 16-18 grados centígrados

VIÑEDOS (3%) Edad de hasta 60 años situados a una altitud de 800 metros ubicados dentro de la reserva de la biosfera.

CATA - Color rojo cereza con ribetes granates, limpio y brillante.

- Aromas frutales muy intensos y frescos recordando a fresa, mora, cereza y regaliz.

- La impresión en boca es fresca y afrutada

dejando a su paso sensaciones frutales

combinadas con toques de hierbas aromáticas, como tomillo, romero ...

BOTELLA Ean 13 Botella: 8437004010117

- Altura: 300mm.

- Capacidad: 750ml.

- Peso: 1250 gramos



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

WWW.BODEGASFORCADA.COM