



BODEGAS FORCADA

Vinedos Alta Montaña



FLOR DE BACO

MARCA Flor De Baco

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

GRADUACIÓN 13°

QUÍMICA No da. Producto en reconversion, solo contiene sulfitos.

ELABORACIÓN Recogida nocturna. Uva despalillada. Maceración pre fermentativa en depósito inoxidable a 5°.Prensado Neumatico .Fermentación a 10° durante 20 días.

CRIANZA Sobre lias.

VARIEDAD DE UVA 100% Sauvignon Blanc

TEMPERATURA ACONSEJABLE DE CONSUMO 8-12 grados centígrados

VIÑEDOS Situados a una altitud de 700 metros ubicados dentro de la reserva de la biosfera.

CATA

- Color amarillo con tonos verdosos, limpio y brillante.
- Aromas frutales muy intensos y frescos recordando a frutas exóticas.
- La impresión en boca es fresca y afrutada dejando a su paso sensaciones muy agradables.



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

WWW.BODEGASFORCADA.COM