



BODEGAS FORCADA

*Vinedos Alta Montaña*



BODEGAS FORCADA VIÑEDOS ALTA MONTAÑA

## — LA FORCADA —

VINO ECOLÓGICO · ORGANIC WINE

**ETIQUETA** La Forcada ECO crianza 2015.

**TIPO** (D.O.C.Rioja) Vino Tinto.

**GRADUACION** 14,9° C

**QUIMICA** Producto ecológico, sólo contiene sulfitos.

**ELABORACION** Recogida manual. Uva despalillada. Maceración prefermentativa en depósito inoxidable a 5°C. Fermentación a 25°C durante 10 días. Maceración con hollejos para extracción de color durante 6 días.

**CRIANZA** 12 meses en barrica nueva de roble americano y roble francés.

**TEMPERATURA** 16 -18 ° C

**VIÑEDOS** Edad de hasta 65 años situados a una altitud de 600-800 metros ubicados dentro del territorio de la reserva de la biosfera.

**VARIETADES** Tempranillo, Garnacha, Graciano.

**COLOR** Color rojo cereza picota intenso con ribetes granates, limpio y brillante.

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

**BOCA** La impresión en boca es agradable con buen equilibrio entre la fruta y los tostados, café, tonos balsámicos con una gran sensación final a fruta confitada.



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

WWW.BODEGASFORCADA.COM