



BODEGAS FORCADA

Vinedos Alta Montaña

HERENCIA DE BACO

MARCA Herencia de Baco

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

Graduación 14°

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 10 días.

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

TEMPERATURA ACONSEJABLE DE CONSUMO 16-18 grados centígrados

VIÑEDOS (2%) Edad de hasta 50 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:

- Altura: 300mm.
- Capacidad: 750ml.
- Peso: 1250 gramos.

