



BODEGAS FORCADA

*Vinedos Alta Montaña*

## HERENCIA DE BACO

**MARCA** Herencia de Baco

**TIPO DE VINO** (D.O.C. Rioja) Tinto Vendimia seleccionada.

**Graduación** 14,5°

**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.

**CRIANZA** 6 meses en barrica seminueva de roble americano y roble francés. Edad media de la barrica: 3 años.

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

**TEMPERATURA ACONSEJABLE DE CONSUMO** 16-18 grados centígrados

**VIÑEDOS** (5%) Edad de hasta 90 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 frutales frambuesa, mora bien conjuntados con los tostados de la crianza, café, muy complejo.

- La impresión en boca es agradable con buen equilibrio entre la fruta y los tostados, vainilla, tonos balsámicos con una gran sensación final.

**BOTELLA** Ean 13 Botella:

- Altura: 314mm.
- Capacidad: 750ml.
- Peso: 1300 gramos



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

WWW.BODEGASFORCADA.COM