

Bodega y Viñedos
vega moragona



Viñas de Casas de Haro Garnacha

Tipo de vino: Tinto madurado en cemento.

Variedad: Garnacha

Alcohol: 14,0% vol.

D.O.P. Ribera del Júcar

Estilo de vino: Ágil y apetitoso.

Sugerencias: Consumo aconsejable durante el primer hasta el cuarto año de su cosecha.

Elaboración: Parcela seleccionada de nuestros viñedos de garnacha. Las uvas se fermentan manteniendo un contacto continuo con las madres a temperatura controlada durante más de 4 días; hecho que procura una buena extracción aromática y la estructura deseada. Posteriormente se somete a una permanencia en depósito de Cemento durante 3-6 meses hasta su embotellado.

Nota de cata: Color rojo guinda, intenso y brillante. Nariz fresca y concentra con gran expresión a fruta Roja. Destacada la guinda y un sutil grafito. La entrada En boca es voluminosa y envolvente, con final fresco y jugoso.

Viñedos: Paraje Senda Los Vallejos

Temperatura: Servir a 18°-20°C

Botella tipo: Borgoña Prestigio Capacidad: 75CL.
Botella color negro

Cierre: Natural

Caja 6 Botellas

Peso/botella	Largo	Ancho	Alto	Peso/caja
1,4	26,5	18	30	8,4

GTIN14 (6 Botellas) 1-84-37002-50639-8

GTIN13 8-437002-506391

Palet Europeo

CAJA DE 6 U.: 19 X Fila (5 filas)

Total: 95 cajas: 570 botellas

Palet Americano

CAJA DE 6 U.: 23 X Fila (5 filas)

Total: 115 cajas: 690 botellas

