

la princesa 2017

Vino tinto ecológico DOP JUMILLA

Variedades

100% Monastrell

Producción

6469 botellas

Elaboración

Vinificación tradicional en acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza en barrica

Durante 6-7 meses en barricas de roble francés usado de 225, 400 y 500 litros.

Características organolépticas

Vino de capa media-alta. Color picota.

Aromas de intensidad media-alta. Encontramos moras y ciruelas maduras.

Aparecen aromas a higo, típicos de la Monastrell. Muy sutiles toques de la barrica. Surgen especiados como el laurel y balsámicos. Buena acidez que lo hace fresco.

Buena opción como varietal de Monastrell en su versión más fresca por su buena acidez.

Botella	Borgoña 750 ml.
Corcho	Natural
Cajas	6 botellas

