

ARABARTE

GOLD

TEMPRANILLO TINTO

VARIEDAD: 100%Tempranillo

COSECHA: 2006

GRADUACIÓN: 14,5%Vol

ELABORACIÓN: En depósitos de acero inoxidable. Temperatura controlada en torno a los 28º C. Encubado en torno a las dos semanas. Remontados suaves diarios. Envejecido durante 24 meses en barricas de roble francés y americano. Posteriormente redondeado en botella en torno a un año.

NOTA DE CATA: Vino muy exclusivo, de color cereza oscuro y brillante. Intensos y complejos aromas de frutas maduras. Pueden apreciarse especialmente los matices de la menta y las especias. Potente sabor destacando su gran estructura. Densos pero amables taninos abren un conjunto de sabores a frutas. Sabroso y corpulento. Largo.

MARIDAJE: Está especialmente indicado para acompañar la carne de caza, mayor y menor, asados y carnes rojas de vacuno.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18ºC

DATOS BOTELLA

BOTELLA: Borgoña

VOLUMEN: 750 ml

CÓDIGO EAN: 8437000693130

ALTURA: 300 mm

CIERRE: Corcho

DATOS CAJA

MATERIAL: Madera

VOLUMEN: 4,5 litros

UNIDADES: 6 botellas

DIMENSIONES (LxAxAI): 335x305x195 mm

PESO INCLUIDA CAJA: 12,30 kg



www.bodegasven.com

Goiko Ibarra 19, 48300 Gernika · Bizkaia · SPAIN | T: +34 94 6250363 | info@bodegasven.com