

MONTEFUERTE

TINTO

VARIEDAD: Garnacha

COSECHA: 2018

GRADUACIÓN: 12%Vol

ELABORACIÓN: Fermentación alcohólica sometida a una larga maceración. Una vez finalizada, se procede al descube, y a continuación se lleva a cabo la fermentación maloláctica. Seguidamente se clarifican y filtran.

NOTA DE CATA: Color de capa media-alta, de tonalidad rojo picota y ribete azulado. Intensidad aromática alta que contiene notas a regaliz, violeta y frutas negras. En boca suave al ataque y evolución aterciopelado con taninos firmes que dejan un buen postgusto.

MARIDAJE: Ideal para consumirlo con caza y vacuno, guisos y asados, quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16°C

DATOS BOTELLA

BOTELLA: Bordelesa

VOLUMEN: 750 ml

CÓDIGO EAN: 8411906015050

ALTURA: 290 mm

CIERRE: Corcho

DATOS CAJA

MATERIAL: Cartón

VOLUMEN: 9 litros

UNIDADES: 12 botellas

DIMENSIONES (LxAxAI): 310x230x300 mm

PESO: 13 kg

DATOS PALET

EUROPALET: 80x120 cm

CAJAS/PALET: 60 (12x5 pisos)

BOTELLAS/PALET: 720

ALTURA TOTAL: 165 cm

PESO INCLUIDO PALET: 810 kg



www.bodegasven.com

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