



SEÑORÍO DE FUENTEÁLAMO

VINO ROSADO · WINE ROSE
MONASTRELL ECOLÓGICO

Ahora o después...compárteme! ¡SÉ FELIZ!
Now or later ... share me! BE HAPPY!

TIPO DE VINO: Rosado Joven Varietal.
Denominación de Origen: Jumilla.

PRESENTACIÓN:
Botella bordelesa transparente/750 ml
Cajas: 6 botellas.
Tapón: Sintético

UVA: 100% Monastrell.

GRADUACIÓN: 12% VOL.

ELABORACIÓN: Despalillado suave.
Maceración durante un breve periodo de tiempo y sangrado de mosto en flor, fermentado a una temperatura no superior a 17° C.

MARIDAJE: Aconsejable para acompañar platos de pasta, ensaladas, pescados blancos, mariscos y arroces.

SERVICIO: Entre 8-10° C.

NOTAS DE CATA: Vino rosado de la variedad Monastrell. Aromas varietales elegantes a flores y frutas rojas. Paso en boca ligeramente ácido, transmite sensaciones de frescura con agradable sensación final. Aspecto brillante y limpio con tonalidades frambuesa.

INFORMACION LOGÍSTICA:
0,80 x 1,20: 25 cajas x fila
Altura máxima 5 filas
Total: 125 cajas x 6 botellas = 750 botellas
PESO TOTAL PALET: 900 KILOS.

WINE: Young Rose Varietal Wine.
Origin Denomination: Jumilla.

PRESENTATION:
Bordeaux transparent bottle/750 ml.
Boxes: 6 Bottles.
Cap: Synthetic cork

GRAPE: 100% Monastrell

ALCOHOL CONTENT: 12% VOL.

ELABORATION: Maceration for a short period of time and must in flower bleeding, fermented at a temperature not exceeding 17°C.

GASTRONOMIC COMBINATION: Suitable for recesses taken with food, spicy fish, vegetables and rice

SERVICE TEMPERATURE: Between 8° and 10° C.

TASTING NOTE: It is slightly acid in mouth. It transmits sensations of freshness and meatiness, nice feeling at the end. It has bright and clean appearance with shades of raspberry low average intensity, elegant varietal aroma of flowers and fruits.

LOGISTICS:
0.80 x 1,20: 25 boxes x layer
Maximum height: 5 layers
Total: 125 boxes x 6 bottles = 750 bottles
TOTAL PALLET WEIGHT: 900 KILOS.



San
Dionisio
B o d e g a s



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA



ES-ECO-028-CM
AGRICULTURA (UE)

