

Mainetes

Crianza Monastrell



Tipo de vino / Type of wine

Tinto crianza. Denominación de Origen Jumilla.
Crianza wine. Designation of Origin Jumilla.



Presentación / Presentation

Botella troncocónica de 75cl, se presenta en cajas de 6 botellas.
75cl truncated cone bottle, sold in boxes of 6 bottles.



Uva / Grape

Monastrell.

Graduación / Graduation



14% Vol.



Elaboración / Elaboration

Fermentación tradicional durante 12 días con posterior crianza durante 12 meses en barricas de roble.
Fermentation for 12 days with subsequent ageing for 12 months in oak barrels.



Maridaje / Pairing

Acompañar con carnes rojas y de caza, guisos y quesos muy curados.
Serve with red and game meats, stews and very mature cheeses.

Servicio / Service

Entre / Between 16°-18°C.



Nota de cata / Tasting note



Tinto de guarda, potente y sabroso con notas de tostados y ahumados procedentes de su crianza en roble, que respetan y combinan perfectamente con los aromas varietales de frutas maduras de Monastrell.

Potent and delicious aged red wine with toasted and smoked nuances from its ageing in oak, which respect and blend perfectly with the ripe fruit varietal aromas of the Monastrell (or Mourvèdre).



Información logística / Logistics

0,80 x 1,20: 21 cajas x fila / Altura máxima 5 filas / Total: 105 cajas x 6 botellas = 630 botellas / PESO TOTAL PALET: 950Kg.
0,80 x 1,20: 21 boxes x layer / Maximum height: 5 layers / Total: 105 boxes x 6 bottles = 630 bottles / TOTAL PALLET WEIGHT: 950Kg.



EMBOTELLADO POR/
BOTTLED BY: BODEGAS SAN
DIONISIO, SOC. COOP · 02651
FUENTEÁLAMO · Albacete
ESPAÑA · CLM-349/AB

Síguenos en



@sandionisio_



@sandionisibodegas

www.bodegassandionisio.com