

# TXOPO

## Monastrell · Garnacha Tintorera



### Tipo de vino / Type of wine

Monastrell y Garnacha Tintorera. 9 meses en barrica.  
Monastrell and Garnacha Tintorera grapes. 9 months in oak barrels.



### Presentación / Presentation

Botella troncocónica de 75cl, se presenta en cajas de 6 botellas.  
75cl Troncoconical bottle, in boxes containing 6 bottles.



### Uva / Grape

Monastrell-Garnacha Tintorera.



### Graduación / Graduation

14% Vol.



### Elaboración / Elaboration

Las uvas procedentes de viejos viñedos son vendimiadas manualmente en su momento óptimo de maduración y encubadas en depósitos de acero inoxidable. Tras 36 horas de maduración prefermentativa en frío, se realiza una fermentación tradicional durante 10-12 días a una temperatura de 25°C. Una vez terminada la fermentación maloláctica el vino es criado en barricas para su redondez y afinado.

The grapes from old vineyards are harvested by hand at their optimum ripening point and placed in stainless steel tanks. After 36 hours of cold pre-fermentative maturation, a traditional fermentation is carried out for 10-12 days at a temperature of 25°C. Once the malolactic fermentation is finished, the wine is aged in barrels in order to achieve its perfect balance.



### Maridaje / Pairing

Un vino muy versátil que puede beberse solo, con un aperitivo o con las comidas. Combina bien con todo tipo de carnes y asados en la barbacoa.

A very versatile wine that can be drunk on its own, with a snack or with meals. It goes well with all kinds of meats and barbecue roasts.



### Servicio / Service

Entre / Between 16°-18°C.



### Nota de cata / Tasting note

Vino tinto expresivo y original que aúna las dos variedades por excelencia de la zona: Monastrell y Garnacha Tintorera. Este equilibrado coupage, alcanza su máxima expresión al ser redondeado durante 9 meses en barrica de roble americano, aportándole una sedosidad y dulzura que embriaga los sentidos.

Vino con elegante bouquet de su origen varietal y mediterráneo. Color rojo intenso y atractivo. Sabor suave con aromas balsámicos de fruta madura, con notas tostadas de su crianza en roble.

Expressive and original red wine that combines the two varieties par excellence of the area: Monastrell and Garnacha Tintorera.

This balanced blend reaches its maximum expression when it is aged for 9 months in American oak barrels, giving it a silkiness and sweetness that captivates the senses. A wine with an elegant bouquet of its varietal and Mediterranean origin. Intense and attractive red colour. Smooth flavour with balsamic aromas of ripe fruit, with toasted notes from its ageing in oak.

### 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: 910Kg.  
0,80 x 1,20: 1 boxes x layer / Maximum height: 5 layers / Total: 105 boxes x 6 bottles = 630 bottles / TOTAL PALLET WEIGHT: 910Kg.



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

Síguenos en



@sandionisio\_



@sandionisibodegas

www.bodegassandionisio.com

