



BODEGAS FORCADA



## Marca: Flor De Baco.

**Tipo de vino:** (D.O.C.Rioja) Tinto Joven.

**Graduación:** 13,5º

**Química:** No da. Producto ecológico, solo contiene sulfitos.

**Elaboración:** Recogida manual. Uva despalillada. Maceración pre fermentativa en depósito inoxidable a 5º. Fermentación a 22º durante 12 días.

**Crianza:** No tiene.

**Variedad de uva:** 90% tempranillo, 10% garnacha

**Temperatura aconsejable de consumo:** 12-14 grados centígrados

**Viñedos:** Edad de hasta 80 años situados a una altitud de 700 metros ubicados dentro de la reserva de la biosfera.

**Cata:** - Color rojo cereza con ribetes granates, limpio y brillante.

- Aromas frutales muy intensos y frescos recordando a fresa , mora , cereza y regaliz.

- La impresión en boca es fresca y afrutada dejando a su paso sensaciones frutales combinadas con toques de hierbas aromáticas, como tomillo, romero ...

**Botella:** - Ean 13 Botella: 8437004010117

-Altura: 300mm.

-Capacidad : 750ml.

-Peso: 1250 gramos.

**Caja:** -Caja 12 botellas: -Ean UD: 28437004010111

-Largo: 320mm -Ancho: 240mm - Alto: 310mm

-Peso: 14Kg

**Palet:** -60 cajas de 12 botellas.

-Largo: 1210mm - Ancho: 810mm -Alto: 1720mm

-Peso: