ACONTIA VINOS
ficha técnica

ACONTIA "FLOR Y NATA"

FLOR Y NATA	Ficha técnica
Denominación de Origen	Ribera del Duero
Añada	2019
Tipo de vino	Tinto
Graduación alcohólica	14,5% Vol.
Variedad	Tempranillo
Tiempo de crianza	12 meses
Barrica	Roble Español
Viñedo	100% Vaso
Edad	60 años
Tipo de suelo	Calizo y arcilloso
Altitud	850 m.
Temperatura de Servicio	16ºC

Color. Rojo picota profundo brillante.

Nariz. El envejecimiento en barricas de roble español le otorga unas exclusivas características olfativas con sutiles aromas a cereza y grosella, destacando especialmente notas altas de torrefactos y especias que le confieren distinguida elegancia y armonía.

Boca. Entrada amable, fresco y con un gran peso frutal. Sabroso, muy bien estructurado y un largo final donde continúan apareciendo notas altas de torrefactos y especias.

Singularidad.

Criomaceración prefermentatica
Envejecimiento en barricas de Roble Español

*Contiene sulfitos

ACONTIA VINOS
· VINOS QUE TE CREAN ·

www.acontia.es

Embotellado por R.E.N 6268/BU - ES/ Fuentelcesped para Acontia Vinos S.L. / Valladolid / España