FINCA MONASTASIA DULCE MONASTRELL | 2021

FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Vino Naturalmente Dulce
Variedad de uva	Monastrell 100%
Añada	2021
Crianza	-
Vinificación	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de Ontur (Sierra de Albacete).
Producción	Inicialmente 5.000 botellas.
	Botella Renana (Rhin) 37,5 cl, con corcho
	16,00% Alcohol Vol
	pH:
	Acidez:
	Guarda recomendada tumbada y consumo de 16° C
	Ausente de olor fuerte y humedad entre 70% - 80% y mínima exposición a la luz.
	Chocolate.
	En nariz presenta aromas a fruta sobre madura, higos, ciruela.
	En boca es fresco, goloso, cacao.

VINESPAÑA 2024
MEDALLA DE PLATA

PREMIOS

Medalla de Plata	VINESPAÑA 2024

FINCA MONASTASIA

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA