FINCA MONASTASIA DULCE MONASTRELL



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.
Ψ (





Chocolate.



En nariz presenta aromas a fruta sobre madura, higos, ciruela.



En boca es fresco, goloso, cacao.

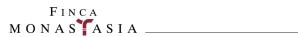




$\langle \bigcirc \rangle$	
\mathcal{M}	Р

PREMIOS

Me	edalla de Plata	VINESPAÑA 2024
_		



JUMILLA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA