



BODEGAS FORCADA

Vinedos Alta Montaña

FLOR ^D BACO

MARCA Flor de Baco

TIPO DE VINO (D.O.C. Rioja) Tinto Reserva.

GRADUACIÓN 14,50°

QUÍMICA Producto en conversión a ecológico, solo contiene sulfitos.

ELABORACIÓN Recogida manual. Uva despalillada. Maceración pre fermentativa en depósito inoxidable a 5°. Fermentación a 25° durante 10 días. Maceración con hollejos para extracción de color durante 10 días.

CRIANZA 14 meses en barrica nueva de roble americano y roble francés y 22 meses de botella. Edad media de la barrica: 2 años.

VARIEDAD DE UVA 85% tempranillo, 10% garnacha, 5%graciano

TEMPERATURA ACONSEJABLE DE

CONSUMO 16-18 grados centígrados

VIÑEDOS (20%) Edad de hasta 90 años situados a una altitud de 800 metros ubicados dentro de la reserva de la biosfera.

CATA - Color rojo cereza picota intenso, limpio y brillante con leves tonos teja.

- Aromas intensos, especiados, fruta madura bien conjuntada con los tostados de la crianza, chocolate, muy complejo.

- La impresión en boca es agradable y estructurada con buen equilibrio entre la fruta y los tostados, vainilla, tonos balsámicos con una gran sensación final a bombón de frutas.

BOTELLA Ean 13 Botella: 8437004010308

- Altura: 314mm.- Capacidad: 750ml. - Peso: 1300 gramos



CNO. CARNANZÚN, 9 T.+ 34 941 175 706 · F. + 34 941 175 706 · 26527 · RINCÓN DE OLIVEDO · LA RIOJA

WWW.BODEGASFORCADA.COM