



VINO TINTO JOVEN "ALTOS DEL CABRIEL" BOBAL - TEMPRANILLO



FICHA TÉCNICA

Tinto Joven Bobal - Tempranillo

Elaborado con una fermentación controlada a baja temperatura.

Se aconseja consumir este vino antes de los dos años desde su elaboración.

Es de color rojo profundo, con reflejos violáceos en el borde, fruto de su juventud, que nos recuerdan en nariz es muy frutal, con delicados aromas a frutos del bosque. En boca es muy sabroso, con una gran persistencia en intensidad.

Ecológico y vegano, su etiqueta es fiel reflejo al Río Cabriel y alrededores, muy cercano a la bodega, con una de las aguas más limpias de Europa.

Envasamos este vino en cajas de 6 botellas de 75 cl., en pallet americano con 140 cajas cada uno.

Teléfono: 967483023 mail: saac@bodegas-saac.com
web: www.bodegas-saac.com   @bodegas-saac
Dirección: C/ Valencia, 41 - 02270 Villamalea (Albacete)

