

Casa Los Frailes Los Frailes (2018)

IDENTIDAD



Bodega	Casa Los Frailes
Nombre	Los Frailes
Año	2018
Uvas	Monastrell (100 %)
Ubicación	España > Valencia > Valencia
Clasificación	Vino de la Tierra
Categoría	Vino Tinto
Precio	5,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vino ecológico. Después de una maceración media durante 8 días con cuidadosos remontados con objeto de extraer la máxima carga aromática y una tanicidad dulce. Fue prensado antes de finalizar la fermentación alcohólica.

CATAS (1)

Fecha	5 de junio de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	87.0
Platos	Barbacoa, cocido, arroces, pasta en general.
Visual	Rojo cereza , con reflejos violáceos. Limpio y Brillante. Capa media
Olfato	En nariz fruta roja madura, destacando notas florales y balsámicas, al agitar aparecen aromas de jengibre, y vegetales
Boca	En boca concluye vivo, amplio y agradable, destacar su acidez que armoniza perfectamente el vino. Con buen recorrido deja un postgusto amable. Persistencia final media

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		

