

HACIENDA CUTILLAS 10 MESES 2021

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Producto: Vino tinto de la cosecha 2021

Variedades: Monastrell

Marca: Hacienda Cutillas

Denominación de Origen: Denominación de Origen Protegida Jumilla

Destino: Mercado nacional e internacional

2. COMPOSICIÓN

Procedente de la variedad de uva Monastrell.

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas nuevas de roble francés durante 9 meses y medio.

Este vino ha sido elaborado sin adición de azúcares exógenos.

Este vino contiene como único conservante anhídrido sulfuroso (E 220).

PARÁMETROS ANALÍTICOS DE INTERÉS:

Grado: 15,5 %

CATA SENSORIAL:

Los viñedos de Monastrell con los que se ha elaborado este vino, se encuentran en suelos calizos y a una altitud que oscila entre los 650 y 800 metros sobre el nivel del mar. Es un vino que en nariz es complejo y potente, con aromas frutales muy atractivos y recuerdos de madera nueva. En boca es equilibrado, intenso y sabroso con un final largo.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar con arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, asados, quesos de corta y media curación, carnes rojas en salsa, a la parrilla o plancha

3. PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE ENVASE

Botella: Botella bordelesa de 750 ml

Tapón: Tapón de corcho natural 45 mm * 24,2 mm

Caja: Caja de cartón con capacidad para 12 botellas

