



FICHA

UVA: 90% Monastrell 10% Bobal, Garnacha y Forcallat.

VIÑEDO: Cepas de mas de 30 años ubicadas en el valle del Alto Vinalopó.

AÑADA : 2020 .12 meses en Barricas de 500 l de roble francés.

FET A MÀ MONASTRELL

Monastrell del alto Vinalopó de viñedos plantados con algunas cepas de otras variedades autóctonas. Cultivado y elaborado con técnicas ancestrales del mediterráneo occidental.

En las partes altas del valle del Vinalopó, el vino de Monastrell se elabora acompañado con pequeñas cantidades de Bobal, Garnacha y Forcallá, plantadas entre viñedos de Monastrell.

Fet a Mà es el resultado de una profunda investigación de los vinos tintos que elaboraban nuestros antepasados y su adaptación a nuestro tiempo.

CATA

Fet a mà es un vino muy expresivo y sabroso, donde la Monastrell, el grado de madurez y la crianza se funden en un perfecto equilibrio.

VISUAL: Color brillante de intensidad media

NARIZ: En nariz es muy intenso, con aromas muy bien combinados de frutas, balsámicos, regaliz y café, muy complejo

BOCA: En boca, tiene una buena entrada, sedosa y sabrosa en el paladar. En el final, una ligera acidez y un retrogusto balsámico aportan el equilibrio perfecto al vino.

PRESENTACIÓN :

DISEÑO ETIQUETA: Pep Gramage. Papel Manter Tintoretto Gesso Ultra WS. Fabricación Etygraf.

BOTELLA: 75 cL Borgoñona Liberty Leggera Alta de Vetreria Etrusca color verde oscuro. Dimensiones: 316×82 mm. Peso (llena): 1400 g.

TAPÓN: Natural 44×24 mm de Espadan Corks.

CÁPSULA: Complejo 65×30 mm de M.M. Canals.

CAJA: Caja de 6 botellas tumbadas con separador en cartón Kraft, fabricado por Cartotécnica Vallduxense. Dimensiones: 325×230×160. Peso (llena): 7,5 Kg.

PALETIZACIÓN: Palet europeo (1200×800) de 100 cajas. 10 cajas por piso, 10 pisos. Peso: 750 Kg. Palet americano (1200×1000) a 120 cajas. 15 cajas por piso, 8 pisos. Peso: 900 Kg.