

Barranco del BÚHO



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALOR ENERGÉTICO	399 KJ/100 ML.
VALOR ENERGÉTICO	95 KCAL/100 ML.
GRASAS	<0.5 GR/100 ML.
DE LAS CUALES SATURADAS	<0.1 GR/100 ML.
HIDRATOS DE CARBONO	0.4 GR/100 ML.
DE LOS CUALES AZÚCARES	0.2 GR/100 ML.
PROTEÍNAS	<0.5 GR/100 ML.
SAL	<0.01 GR/100 ML.

GRADO ALCOHÓLICO	13,5% VOL.
PRODUCCIÓN	1320 BOTELLAS DE 750 ML.

LISTA DE INGREDIENTES

UVA, ÁCIDO TARTÁRICO (ACIDULANTE), METABISULFITO POTÁSICO. CONTIENE SULFITOS.

OTRAS MENCIONES OBLIGATORIAS EN LA ETIQUETA

TIPO DE VINO	VINO TINTO
VARIETADES DE UVA	MONASTRELL Y ALCANTE BOUSCHET
ZONA	D.O.P. ALCANTE

ELABORACIÓN Y CRIANZA

LAS DOS VARIETADES PROCEDENTES DE NUESTROS VIÑEDOS PROPIOS A LOS PIES DE LA SIERRA SALINAS SE FERMENTAN POR SEPARADO (22 – 24°C) EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE CON UNA MACERACIÓN CONTROLADA PARA EVITAR LA SOBREEXTRACCIÓN.

NOTA DE CATA

DE COLOR ROJO PROFUNDO CON Matices violáceos. Predominan en nariz los aromas a frutos rojos maduros y negros. Notas de especias dulces con un leve matiz herbáceo típico de la Monastrell. En boca es suave, con un final persistente, frutal y ligeramente especiado.

TEMPERATURA DE CONSUMO	15 – 16°C
------------------------	-----------

MARIDAJE

PERFECTO PARA ACOMPAÑAR PLATOS DE LA COCINA MEDITERRÁNEA, CARNE ROJA A LA PARRILLA, ESTOFADOS Y EMBUTIDOS CURADOS. IDEAL TAMBIÉN CON QUESOS SEMICURADOS O AÑEJOS.

