



CASA ALTA

TIPO

Tinto Joven.

VARIEDAD

100% Monastrell.

ELABORACIÓN

Antes de la vendimia se hace un seguimiento de la maduración, para cortar las uvas de forma algo anticipada y conseguir un grado moderado. En la bodega se procede a una cuidadosa vinificación, con una maceración corta de 4 días, donde se controla la temperatura utilizando la más moderna tecnología.

Por ser un vino joven se estabiliza y embotella a los pocos meses de su elaboración.

CATA

Vino de color rojo rubí, de capa media. Con aroma a frutos rojos maduros y un leve aroma dulce propio de la variedad. En boca es muy redondo, ligero y muestra una agradable estructura.

MARIDAJE

Ideal para todos los días y acompañar con carnes, estofados, embutidos y asados.

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar de este vino debe estar en torno a los 15-16°C.



FORMATOS

Botella: 0.75 cl. y 1 L.

Bag in Box: 3 L, 5 L y 15 L.