

Mainetes

Monastrell Dulce



Tipo de vino / Type of wine

Tinto dulce. Denominación de Origen Jumilla.
Sweet red wine. Designation of Origin Jumilla.



Presentación / Presentation

Botella de 50cl, se presenta en cajas individuales.
50cl. bottle, available in individual boxes.



Uva / Grape

Monastrell.



Graduación / Graduation

14% Vol.



Elaboración / Elaboration

Fermentación en frío durante 3 meses en barricas de roble.
Cold fermentation for 3 months in oak barrels.



Maridaje / Pairing

Acompañar con aperitivos y postres.
Serve with aperitifs and desserts.



Servicio / Service

Entre / Between 6°-8°C.



Nota de cata / Tasting note

Intenso color rojo violeta, con aromas de fruta pacificada bien ensamblada con las notas de vainilla y ahumados que aporta su crianza en barrica. En boca es muy dulce, de paso fresco y agradable, con potente retronasal.

Intense violet red colour, with sweeten fruit aromas, well blended with the added vanilla and smoky nuances thanks to its barrel aging. On the palate is very sweet, of a crisp and pleasant intensity, and extraordinary aftertaste.



EMBOTELLADO POR/
BOTTLED BY: BODEGAS SAN
DIONISIO, SOC. COOP · 02651
FUENTEÁLAMO · Albacete
ESPAÑA · CLM-349/AB

Síguenos en



@sandionisio_



@sandionisibodegas

www.bodegassandionisio.com