



ALMA DE ESPADÁN

Monastrell 2015

alcovibodega@gmail.com | Asun: 689 93 57 19 | Mayte: 606 85 03 74

- Localización:** Sierra de Espadán
- Altitud:** 450m. Almedíjar (Castellón).
- Variedades:** Monastrell 100%
- Crianza:** 4 meses en roble francés.
- Vendimia:** manual en Septiembre.

Producción:
1.200 BOTELLAS
Grado: 14 %VOL
Consumo: 15°C

+ Cata +

AROMAS FRUTA ROJA CONFITADA, HIERBAS AROMÁTICAS Y REGALIZ. ENTRA EN BOCA CON FRUTOSIDAD, ES GOLOSO, LICOROSO, SEDOSO Y LARGO.



@BALcovi

Bodegas-Alcovi-Almedijar



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



www.bodegaalcovi.wixsite.com/alcovi