

Alceño Organic Ecológico

Natural, procede del coupage de Monastrell, Syrah y Garnacha de parcelas cultivadas bajo la certificación de agricultura ecológica, se realiza una elaboración para mantener las cualidades de la uva con el menor aporte de SO₂.

Permanece durante 3-4 meses en barricas de roble francés y americano para que su vida sea más prolongada.

Vino de capa media-alta, aromas de fruta negra y roja madura con toques torrefactos y especiados, en boca es profundo y suave.

Botella Bordelesa Cónica 75
Altura 313 mm
Diámetro de Hombros Ø 72 mm
Diámetro de Base Ø 79 mm

85% MONASTRELL
10% SYRAH
5% GARNACHA

Capacidad (ml) 750
Unidades x Caja 6
Botellas x Pallet 630
Cajas x Pallet VMF 105
Peso x Pallet 840 Kg



Alceño
BODEGAS DESDE 1870

Calle del Duque nº34
30520 Jumilla
(Murcia) España

T +34 968 780 142
F +34 968 716 256
E info@alceño.com

