

Alceño Roble 4 Meses

Expresivo y agradable, obtenido a partir de uvas monastrell cultivadas en terrenos de secano, vendimiadas manualmente y una pequeña parte de syrah, para obtener mayor complejidad. Tras la elaboración permanecen en barricas de roble francés y americano durante 4 meses.

Vino de capa media-alta, en el que se aprecia un perfecto equilibrio entre aromas de fruta madura y de roble aportando al vino unas características de gran personalidad.

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

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

85% MONASTRELL
15% SYRAH



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

