Bodegas Faelo
viticultura seleccionada

VINO L'ALBA TINTO

Tinto joven.

Tipo de vino: Tinto joven.

Número de botellas: Aproximadamente unas 3.000 botellas.

Variedad de la uva: Syrah.

Alcohol: 13,5ºC.

Capacidad: 75 cl.

Elaboración: Recolección manual a principio de septiembre en cajas de 20 Kg. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de 4000 litros. Filtración por decantación durante mínimo 2 meses en depósito.

Nota de Cata: A la vista elegante color rojo picota oscuro con ribete amoratado, color vivo, limpio y brillante. En nariz destacan notas de frutas rojas como fresa, ciruela, frambuesa. En boca es aromático, sabroso con juegos de sensaciones de fruta roja, hierbas aromáticas y flores. Post-gusto largo, muy fresco, balsámico, agradable, un vino que invita a beber.

Temperatura de servicio: 14-16 ºC.

Maridaje: Recomendamos para todo tipo de carnes, tapas, aperitivos y arroces.



Bodegas Faelo
viticultura seleccionada
Camino de los Coves, Ptda. Matola, Pol. 3, nº 18, 03296 Elche (Alicante) - Tfn: 655 85 68 98
info@vinosladama.com | www.vinosladama.com