



Tinto Crianza Viña Villar



TINTO | RED WINE



Troncocónica 750 mL.
300 mm, 550 g.



Cork microgranulated
44 x 24 mm



Caja/Cases: 6 bottles
Peso caja/Case weight: 7,4 Kg.



Cases/EUR pallet: 95
Bottles /Palet: 570

TIPO DE VINO / TYPE OF WINE



Vino Tinto crianza
DOP Valencia.
Oak aged red wine DOP Valencia

ALCOHOL / ALCOHOL DEGREE

% 13 %vol.

VARIEDADES / GRAPE VARIETIES



Tempranillo y Merlot.
Viñedos entre 500 y 900 m de altitud.
Vineyards between 500 and 900 m altitude.

ELABORACIÓN / WINEMAKING



Las variedades se vinifican por separado, maceración prefermentativa a baja temperatura (16°C) durante 4 días, fermentación controlada a 24°C durante otros 6 días más hasta el momento del descube.
The varieties are vinified separately, pre-fermentation maceration at a low temperature (16°C) for 4 days, controlled fermentation at 24°C for another 6 days until the moment of discovery..

CRIANZA / AGEING



Crianza de 8 meses en barrica nueva.
8 months in new oak barrels.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Color: Rojo cereza con buena capa, brillante, vivaz y muy atractivo.

Aroma: Nariz con mucha fruta roja y negra madura destacando cereza, ciruela negra, fresa y dátil, muy bien acompañada de cremosos y ligeros tostados de la barrica, toques especiados y de regaliz.

Boca: Paso en boca muy sabroso, frutoso, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados. Un vino con garra dentro de su equilibrio.

Color: Cherry red with good depth, bright, lively and attractive.

Aroma: Nose with lots of ripe red and black fruit, highlighting cherry, black plum, strawberry and date, very well accompanied by creamy and light toast from the barrel, notes of spices and liquorice.

Taste: Very tasty and fruity mid palate, with spherical tannins, good acidity and light hints of vanilla, smoke and toast. A wine with claw within its balance.

MARIDAJE / FOOD PAIRING



Tiene un maridaje muy amplio: embutidos, arroces, verduras, setas, carnes blancas, guisos, carnes rojas. Su elección es un acierto con infinitud de platos. Temperatura óptima de servicio 16-18°C.

Wine with a large food pairing: cold meat, rice, vegetables, mushroom, white and roasted red meat and stews. Viña Villar is a wise choice with countless plates. Optimum serving temperature 16-18°C.

ALERGENOS / ALLERGENS



Contiene sulfitos
Contains sulphites.

