

CANALLAS TINTO

“ ALMAS ATREVIDAS ”

D.O.P. VALENCIA

VARIEDADES

50% Tempranillo y 50% Monastrell

VIÑEDOS Y SUELOS

Viñedos de más de 30 años de edad crecidos en suelos arcillosos y calcáreos en la zona de la Font De La Figuera a una altitud de 600m.

CRIANZA

4 meses en bodega de roble americano.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Vino de color rojo picota. En nariz predomina la fruta fresca y madura con toques a vainilla y cacao. En boca es jugoso, amplio, elegante y con un buen equilibrio entre los aromas especiados de la bodega y el carácter frutal de la Tempranillo joven.

MARIDAJE

Canallas es perfecto para el coqueo en buena compañía, para acompañar entrantes, todos tipos de pastas y guisos. Se puede consumir entre 12° ó 16°C.

DATOS TÉCNICOS

pH 3,72
Acidez Total : 5g/L
Azúcar Residual: <4
Alc: 13% Vol.

PALETIZACIÓN

Formato: 0,75
Bot. por Caja : 12
Bot. por Pallet : 720



Canallas tinto se elabora con Tempranillo y Monastrell al 50%. Tras 4 meses de envejecimiento en bodegas de roble americano se refresca con un 50% de vino del año para obtener un coupage final lleno de personalidad y descaradamente joven.

Un vino recomendado tanto para aperitivos improvisados como para esas comidas que acaban en cenas. Un compañero ideal con el que presentarte en cenas inesperadas.

¿Sabías qué...? La etiqueta la ha diseñada inspirándose en los murales callejeros y el arte urbano más actual.