

ARRÁEZ

19 50



MALA VIDA

Y TÚ..., ¿QUÉ VIDA LLEVAS?

D.O.P. VALENCIA

VINO TINTO



VARIEDADES

Monastrell, Garnacha Tintorera.



VIÑEDOS Y SUELOS

Viñedos longevos con más de 30 años de edad. Cultivados en suelos arcillosos calcáreos, en estricto secano. Debido a la escasez de agua estos viñedos tienen una producción baja pero muy alta calidad. Estas características climatológicas dotan a sus variedades de uva con una fuerte personalidad.



CRIANZA

8 meses en barrica nueva de roble francés.



NOTAS DEL ENÓLOGO

Vino de color rojo cereza intenso. Complejo y elegante, con aromas a frutos rojos maduros que recuerdan a la compota. Agradable y sedoso en el paladar. En copa es brillante y limpio, con una lágrima densa.



MARIDAJE

Mala Vida Edición Limitada es una producción diferente, innovadora e irrepetible. Un vino 100% mediterráneo que marida a la perfección con comidas sabrosas, especiadas, pero equilibradas. Carnes y pescados jugosos, guisos suaves, pasta o arroces. Consumir entre 12 y 16°C.



DATOS TÉCNICOS | PALETIZACIÓN

15 % Vol. Alc.
AT 5,5 g/L
AR < 4
pH 3,68

Botella de vidrio de 750 ml.
Caja de cartón de 6 botellas.
510 botellas por europalet.

Mala Vida Edición Limitada es un vino tinto elaborado con una exquisita combinación de Monastrell y Garnacha Tintorera. Criado 8 meses en barrica nueva de roble francés. Una edición limitada de botellas dedicada a esas personas que tienen las cosas claras y que quieren vivir la buena Mala Vida.

AA

bodegasarraez.com