

CANALLAS

ALMAS ATREVIDAS

D.O.P. VALENCIA

VINO TINTO



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 600 m.

CRIANZA

4 meses en barrica 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 barrica 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 12º ó 16ºC.

DATOS TÉCNICOS | PALETIZACIÓN

12,5 % Vol. Alc.
AT 5, g/L
pH 3,72

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

Canallas tinto se elabora con Tempranillo y Monastrell al 50%. Tras 4 meses de envejecimiento en barricas 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, diseñada por Paco Tuercas, se inspira en los murales callejeros y el arte urbano más actual.