



MALA VIDA

Y TÚ... ¿QUÉ VIDA LLEVAS?

D.O.P. VALENCIA

VINO TINTO



VARIEDADES

30% Monastrell, 30% Tempranillo, 20% Syrah, y 20% Cabernet.



VIÑEDOS Y SUELOS

Viñedos de más de 30 años de edad cultivados en suelos arcillosos calcáreos en el entorno de Terres dels Alforins. Con un clima Continental - Mediterráneo.



CRIANZA

8 meses en barrica de roble francés americano y húngaro.



NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo picota y aromas de gran intensidad entre los que destacan los frutos rojos maduros sobre un fondo de especias y tostados. Agradable y sedoso en el paladar, con taninos golosos que persisten en la boca e invitan a repetir una y otra vez.



MARIDAJE

Se recomienda disfrutar de Mala Vida por copas y en buena compañía, acompañando entrantes, carnes, arroces y guisos suaves. Consumir entre 12º ó 15ºC.



DATOS TÉCNICOS

13,5 % Vol. Alc.
AT 5, g/L
pH 3,72

PALETIZACIÓN

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

Mala Vida es el resultado de un *coupage* diseñado para agradar los paladares más variados. Es un vino complejo donde aparecen cantidad de matices debido a la elaboración con 4 variedades de uva y 3 tipos de robles, con diferentes tostados. Para su elaboración hemos cuidado todos los detalles para conseguir un ensamblaje único y seductor.

¿Sabías qué...? La etiqueta ha sido diseñada por Francesca Della Croce. Es una representación de la buena Mala Vida.