

MALA VIDA TINTO

“ Y TÚ...QUÉ VIDA LLEVAS? ”

D.O.P. VALENCIA

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 bodega 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. Al paladar es muy agradable y sedoso con taninos golosos que persisten en la boca e invitan a repetir. Consumir entre 12° y 15°

MARIDAJE

Mala Vida se recomienda para disfrutar por copas en buena compañía acompañando entrantes, carnes, arroces y guisos suaves. Ideal para disfrutar de la Buena Mala Vida.

DATOS TÉCNICOS

pH 3,75
Acidez Total : 5 g/L
Azúcar Residual : <4
Alc : 13,5%Vol.

PALETIZACIÓN

Formato : 0,5 / 0,75 / 1,5 / 3
Bot. por Caja : 12 / 6 / 6 / 1
Bot. por Pallet : 1080 / 720 / 420/120



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.