

VINO TINTO DULCE TRADICIONAL

TINTILLA de ROTA

— DE FINCA MONCLOA —

HISTORIA

Es la recuperación de la Tintilla de Rota dulce que González Byass proveía a la Casa Real Española en el S XIX.

ALTURA DE LAS VIÑAS

140 metros

ASOLEADO

*60 horas sobre
firas de esparto*

AÑADA

2017

CARACTERÍSTICAS

Intenso color cereza con tonos púrpura. Aroma a ciruelas, cacao y madera noble. Elegante, suave y persistente en boca.

VARIEDAD DE LA UVA

Tintilla de Rota

FERMENTACIÓN

8 días sobre sus hollejos

CRIANZA

18 meses en roble francés

BOTELLA Nº



VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

EMBOTELLADO POR

BODEGA GONZÁLEZ BYASS JEREZ S.L.U.

E-11403, ESPAÑA.

R.E. 222-CA.

L192771

PRODUCTO DE ESPAÑA

CONTIENE SULFITOS

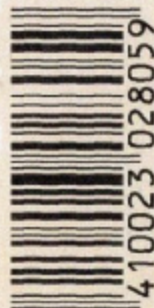
CERTIFICADO POR AND-C-06-63

González Byass

Desde 1835

Familia de Vino

50 cl. 15% VOL.



BOTELLA CON RECUBRIMIENTO UV (PROTECCIÓN RAYOS ULTRAVIOLETA)