

## FICHA TÉCNICA

### TIPO DE VINO

Tinto

### Productor

Viñas de Alange S.A.

### COSECHA

2019

### PAIS

España

### Origen

Vino de la Tierra de Extremadura

### UVAS

Tempranillo de suelo francoarcilloso

### ALCOHOL

13.50%

### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 18 y 20° C

### CRIANZA

4 Meses en barrica de roble Francés y Americano

## PALACIO QUEMADO TEMPRANILLO 2019

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color rojo picota bien cubierto. Nariz de intensidad alta predominando los frutos rojos con finos toques especiados y tostados. En boca es goloso, con buena expresión varietal y final elegante y fresco.

Palacio Quemado, compromiso por un selecto rendimiento de la viña

### SINGLE ESTATE VINEYARD WINES

Fundada por Alvear, la histórica bodega de Montilla conocida mundialmente por sus famosos vinos Pedro Ximénez, y la familia Losada Serra, Palacio Quemado se encuentra en Extremadura, en medio de una finca de 4.000 hectáreas con 100 viñedo de distintas variedades muy bien adaptadas al terreno y condiciones de la zona. El clima de esta región, suavizado por su proximidad con el Océano Atlántico, además de sus diversos suelos, permite que las vides crazcan en condiciones ideales para una calidad inigualable.

Además, desde enero de 2015 forma parte de Grandes Pagos de España, la prestigiosa asociación de fincas vitícolas de toda España que defienden y propagan la cultura del vino de Pago, producido en un terruño específico y que refleja la personalidad inconfundible de su suelo, su subsuelo y su clima.

## TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

Ideal para acompañar pescados en salsa, paella, pasta y pizza. Para consumo actual o hasta 2029.



**ALVEAR**  
Fundada en 1729



Precio: \$395.00

Paquete 3 Botellas:  
\$1,125.75 (\$375.25 C/U)

Paquete 6 Botellas:  
\$2,133.00 (\$355.50 C/U)

Paquete 12 Botellas  
\$4,029.00 (\$335.75 C/U)