



D.O. VALENCIA

VARIEDADES

50% Tempranillo y 50% Monastrell

VIÑEDOS Y SUELOS

Viñedos de más de 30 años de edad, cultivados en suelos arcillosos calcáreos situados en la Font de la Figuera en el entorno de Terres dels Alforins a 650m. de altitud.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo intenso de matices violáceos. Aromas a frutos rojos y negros, maduros. En boca es un vino muy agradable y estructurado con un carácter marcado frutal en el postgusto.

MARIDAJE

Plaza de la Reina es un vino mediterráneo que combina con todo tipo de tapas y menús. Este tinto se puede disfrutar con quesos y embutidos, con platos de arroz y pastas.

DATOS TÉCNICOS

pH 3.70
Ácido Total: 5g/L
Azúcar Residual: <4
Alc: 12% Vol.

PALETIZACIÓN

Formato : 0,75
Bot. por Caja : 12
Bot. por Pallet : 720

Con esta gama de vinos jóvenes, hemos diseñado una línea de corte fresco y agradable para disfrutar en cualquier momento.

Sabías qué...? La Plaza de la Reina es uno de los lugares históricos más visitados de Valencia, allí se encuentran algunos de los monumentos más emblemáticos de la ciudad y marca el Km 0 desde donde salen las principales carreteras radiales de la Comunidad Valenciana.

La fotografía de la etiqueta fue realizada en 1950, el mismo año que se fundó Bodegas Arráez.