

MENDIANI RED BLEND

WINE OF SPAIN

Wine making process

The harvest is carried out between September and October waiting for the optimum ripening point of each variety. To make this blend, the wine was aged for 2 months in oak barrel to give it the structure and strength we wanted. After clarifying it, we keep it in the bottle.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre esperando el punto de maduración óptimo de cada variedad. Para elaborar este vino lo envejecemos durante 2 meses en bodega para darle estructura y potencia. Después de clarificar lo guardamos en botella.

Terroir

Tempranillo and Grenache grapes from selected vineyards in northern Spain with different soils and atlantic and continental climate influence.

Uva Tempranillo y Garnacha procedente de viñedos seleccionados del norte de España con diversidad de suelos e influencia climática atlántica y continental.



Appearance / Visual

Ruby color, clean and bright
Color rojo picota, limpio y brillante



Aroma / Olfato

Fresh and expressive with fruity aromas.

Nariz aromática y expresiva donde destacan las notas a frutas.



Taste / Gusto

Fresh, round, elegant and well balanced.

En boca es un vino equilibrado, fresco y elegante.

Serving temperature/ Temperatura

55-60°F / 14-16°C.



Food pairings / Maridaje

Goes well with red meat, cured cheeses and grilled meats.
Perfecto con carnes rojas, quesos curados y asados.

Type of Wine / Tipo de vino

Red / Tinto

Varieties / Variedades

Tempranillo, Garnacha

Alcohol / Alcohol

14,50% vol.

Vintage / Añada

2020

Ageing / Crianza

Barrel: 2 months

2 meses en bodega



• Layers per pallet: 5
• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet: 70
• Cases per layer: 14

• Bottle barcode: 8421950954687
• Case barcode: 28421950954681