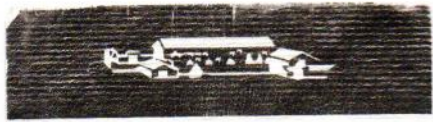


30-10-15

979	45 ago-15	EVEN TO	36 - SPAGNOLI E alicant SAGRANTINO	GENEROSOS SECOS	.	
anno	14,5°	PRO DUTT	LA VINA	ESPUMOSOS	.	
€ 0,0	provenienza	NO ME	N°12	BLANCOS	.	
DOC IGT			TIPO LOGI A	ROSADOS	.	
VALENCIA			VALENCIA ROSSO	BLANCOS CRIANZA	.	
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni TEMPRANILLO CABERNET SAUVINON MERLOT SYRAH	TINTO JOVEN	.	
2,5	2,5	7		Z	TINTO GUARDA	XXX
				Z	FERMO	XXX
				Z	MOSSO	.
				Z	FRIZZANTE	.
			Z	SECCO	XXX	
				ABBOCCATO	.	
				DOLCE	.	
			Commento breve			
			VINO FRESCO E SECCO CON PROFUMI FLOREALI E CITRINI IN BOCCA SODDISFA LA SETE E STIMOLA LA SALIVAZIONE			



VENTA DEL PUERTO

Selección especial de la Bodega. De cepas viejas escogidas vendimiamos las mejores uvas para elaborar este excelente coupage de cabernet-sauvignon, merlot, syrah y tempranillo.

N°12 Envejecido durante un mínimo de 12 meses en barrica de roble americano.

Para no dañar sus virtudes, ha sido poco filtrado, por lo que puede aparecer algún poso en la botella. Se trata de un fenómeno natural, que no influye en la calidad del vino. Se recomienda decantarlo al menos una hora antes de su servicio. Temperatura de servicio aconsejada: 16/18°C.

CONTIENE SULFITOS - CONTAINS SULPHITES
 ENTHÄLT SULFITE - SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA
 INNEHÅLLER SULFITER - INDEHÖLDER SULFITTER

750 ml.e Alc. 14,3% by vol.

VALENCIA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



PRODUCE OF SPAIN
 Produced and bottled by LA VIÑA
 La Font de la Figuera SPAIN
 R.E. - 5369 - V



LS07229902:20



8 412276 695293
 15020 N° 211098 B1-12



VENTA DEL PUERTO

N°12

Selección especial
 2 0 1 2



ESTA BOTELLA ES LA N° 28323 DE UN TOTAL DE 89.944

Nota de Cata Venta del Puerto N° 12 refleja la variedad, profundidad y riqueza de nuestro entorno. Es un vino de corte moderno: con buen peso de fruta y rasgos inconfundiblemente mediterráneos. Formado por un coupage de cuatro variedades (tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah), otorgan al vino estructura, fuerza y carácter. Un periodo de 12 meses de crianza en barrica de roble americano nuevo, seguido de un reposo en botella de 6 meses, sirven para redondear y ensalzar la fuerza de nuestro terruño. Con unos taninos bien integrados, pulidos y sabrosos.