

# Vicente Gandia Bobal Negro 2024

Aroma av røde, modne steinfrukter, plommer og urter.



100% Bobal



Kaldmaserasjon ved 3 °C i 4 dager, etterfulgt av fermentering ved 26 °C.



Vinen er lagret 12 måneder på franske fat.



kr

Alkohol: 14%%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

14416001

|                                    |                          |                       |                                  |
|------------------------------------|--------------------------|-----------------------|----------------------------------|
| Produsent<br><b>Vicente Gandia</b> | Type<br><b>Rødvin</b>    | Land<br><b>Spania</b> | District<br><b>Utiel-Requena</b> |
| Sukker (g/l)<br><b>2</b>           | Syre (g/l)<br><b>4,5</b> | Volum<br><b>75 cl</b> | Ant. i kart.<br><b>6</b>         |