



ARROPAT

Vino tinto arropado hecho con una técnica de la familia Belda de 1905 usando "Most Arropat" (mosto concentrado) que se obtiene de la deshidratación parcial del mosto de uva con calor directo hasta que conseguimos una consistencia de sirope, ayudados por una caldera de cobre. Esto se mezcla con el mosto y se deja para que fermente consiguiendo un vino con alto contenido alcohólico, dulce, suave con notas especiales de caramelo.

TINTO DULCE

VENDIMIA: Octubre

UVA: Monastrell

GRADUACIÓN: 15% vol.

TEMPERATURA IDEAL: Frio

NOTAS DE CATA

VISTA: Rojo intenso con ribetes naranjas.

NARIZ: Aromas a caramelo, pasas, frutas rojas maduras y pan de higos.

BOCA: Elegante en la boca, sedoso, estructurado y muy suave con un sabor especial a caramelo.

This liqueur wine made with a technique from the Belda's family from 1905 using "Most Arropat" (concentrated juice) obtained from the partial dehydration of the grape juice through direct heat until we get a syrup consistency, helped with a copper cauldron. This is mixed with the juice and it is left until its fermentation, getting a wine with a high alcoholic content, sweet, smooth with especial notes of caramel.

RED SWEET WINE

HARVESTED October.

GRAPE Monastrell.

ALCOHOL CONTENT 15% vol.

IDEAL TEMPERATURE Chilled

TASTING NOTES

SIGHT Intense red with orange rims.

NOSE Caramel aromas, raisins, red ripe fruits and fig bread.

MOUTH Elegant in the mouth, velvety, structured and very soft with a especial caramel flavour.



PACKAGING