

# Alma Kanalla **Monastrell** XII

Elaborado con las uvas más “kanallescás” de nuestros viñedos y criado durante **doce meses** en barricas nuevas de roble francés y americano. Un vino único y hedonista, un guiño al placer.

Tinto Monastrell

DO Jumilla

14% vol.

Cod. botella 84 37001739516

Cod. Caja 6 uds. 48437001739514

Declaración de alérgenos: contiene sulfitos

## Ficha de Cata

Color cereza en vista; frutas maduras y nueva madera de roble muy bien integrada con las fragancias de la vainilla y chocolate, buena intensidad en la nariz.

Expresivo, muy bien equilibrado y con un largo postgusto.

Ideal para acompañar carnes poco hechas, carnes asadas a la parrilla, gazpacho manchego, arroces de carne, quesos poco curados .....



## Composición nutricional

|                                                    | TINTO 100 GR. | BLANCO 100 GR. |
|----------------------------------------------------|---------------|----------------|
| <b>Energía (Kcal)</b>                              | 78            | 70             |
| <b>Proteínas (g)</b>                               | 0,1           | 0,1            |
| <b>Lípidos totales (g)</b>                         | 0             | 0              |
| AG saturados (g)                                   | 0             | 0              |
| AG monoinsaturados (g)                             | 0             | 0              |
| AG poliinsaturados (g)                             | 0             | 0              |
| $\omega$ -3 (g)                                    | 0             | 0              |
| C18:2 Linoleico ( $\omega$ -6) (g)                 | 0             | 0              |
| Colesterol (mg/1000 kcal)                          | 0             | 0              |
| <b>Hidratos de carbono (g)</b>                     | 1,1           | 1,0            |
| <b>Fibra (g)</b>                                   | 0             | 0              |
| <b>Agua (g)</b>                                    | 98,8          | 88,9           |
| <b>Calcio (mg)</b>                                 | 8,7           | 7,8            |
| <b>Hierro (mg)</b>                                 | 0,7           | 0,6            |
| <b>Yodo (<math>\mu</math>g)</b>                    | —             | —              |
| <b>Magnesio (mg)</b>                               | 8             | 7,2            |
| <b>Zinc (mg)</b>                                   | 0,1           | 0,1            |
| <b>Sodio (mg)</b>                                  | 7             | 6,3            |
| <b>Potasio (mg)</b>                                | 110           | 99,0           |
| <b>Fósforo (mg)</b>                                | 10            | 9,0            |
| <b>Selenio (<math>\mu</math>g)</b>                 | Tr            | Tr             |
| <b>Tiamina (mg)</b>                                | Tr            | Tr             |
| <b>Riboflavina (mg)</b>                            | 0,01          | 0,01           |
| <b>Equivalentes niacina (mg)</b>                   | 0,1           | 0,1            |
| <b>Vitamina B<sub>6</sub> (mg)</b>                 | 0,03          | 0,03           |
| <b>Folatos (<math>\mu</math>g)</b>                 | 0,1           | 0,1            |
| <b>Vitamina B<sub>12</sub> (<math>\mu</math>g)</b> | Tr            | Tr             |
| <b>Vitamina C (mg)</b>                             | 0             | 0              |
| <b>Vitamina A: Eq. Retinol (<math>\mu</math>g)</b> | Tr            | Tr             |
| <b>Vitamina D (<math>\mu</math>g)</b>              | 0             | 0              |
| <b>Vitamina E (mg)</b>                             | 0             | 0              |
| <b>Alcohol (g)</b>                                 | 14            | 13             |

## Alma Kanalla **Chardonnay Barrica** VI

Elaborado con las uvas más “kanallescás” de nuestros viñedos y finalmente criado y fermentado durante **seis meses** en barricas nuevas de roble francés. Un vino único y epicúreo, un guiño al placer.

Blanco Chardonnay

DO Jumilla

13% vol.

Cod. botella 84 37009346549

Cod. Caja 6 uds. 18437009346546

Declaración de alérgenos: contiene sulfitos

### Ficha de Cata

Vino de color pálido con reflejos dorados.

Aroma complejo donde se aprecian notas tropicales típicas del chardonnay, piña, plátano, mango y flores blancas sutilmente ensamblados con las notas de la crianza en barrica. En boca es untuoso, con una acidez equilibrada que invita a la segunda copa.

Este vino nos dice la climatología de la plantación donde provienen sus uvas, con una altitud superior a 700 metros, siendo un elemento diferenciador de otros caldos.

Ideal para acompañar pescados ahumados, mariscos, carnes poco grasas, aves de caza, quesos suaves,.....



## Composición nutricional

|                                                    | TINTO 100 GR. | BLANCO 100 GR. |
|----------------------------------------------------|---------------|----------------|
| <b>Energía (Kcal)</b>                              | 78            | 70             |
| <b>Proteínas (g)</b>                               | 0,1           | 0,1            |
| <b>Lípidos totales (g)</b>                         | 0             | 0              |
| AG saturados (g)                                   | 0             | 0              |
| AG monoinsaturados (g)                             | 0             | 0              |
| AG poliinsaturados (g)                             | 0             | 0              |
| $\omega$ -3 (g)                                    | 0             | 0              |
| C18:2 Linoleico ( $\omega$ -6) (g)                 | 0             | 0              |
| Colesterol (mg/1000 kcal)                          | 0             | 0              |
| <b>Hidratos de carbono (g)</b>                     | 1,1           | 1,0            |
| <b>Fibra (g)</b>                                   | 0             | 0              |
| <b>Agua (g)</b>                                    | 98,8          | 88,9           |
| <b>Calcio (mg)</b>                                 | 8,7           | 7,8            |
| <b>Hierro (mg)</b>                                 | 0,7           | 0,6            |
| <b>Yodo (<math>\mu</math>g)</b>                    | —             | —              |
| <b>Magnesio (mg)</b>                               | 8             | 7,2            |
| <b>Zinc (mg)</b>                                   | 0,1           | 0,1            |
| <b>Sodio (mg)</b>                                  | 7             | 6,3            |
| <b>Potasio (mg)</b>                                | 110           | 99,0           |
| <b>Fósforo (mg)</b>                                | 10            | 9,0            |
| <b>Selenio (<math>\mu</math>g)</b>                 | Tr            | Tr             |
| <b>Tiamina (mg)</b>                                | Tr            | Tr             |
| <b>Riboflavina (mg)</b>                            | 0,01          | 0,01           |
| <b>Equivalentes niacina (mg)</b>                   | 0,1           | 0,1            |
| <b>Vitamina B<sub>6</sub> (mg)</b>                 | 0,03          | 0,03           |
| <b>Folatos (<math>\mu</math>g)</b>                 | 0,1           | 0,1            |
| <b>Vitamina B<sub>12</sub> (<math>\mu</math>g)</b> | Tr            | Tr             |
| <b>Vitamina C (mg)</b>                             | 0             | 0              |
| <b>Vitamina A: Eq. Retinol (<math>\mu</math>g)</b> | Tr            | Tr             |
| <b>Vitamina D (<math>\mu</math>g)</b>              | 0             | 0              |
| <b>Vitamina E (mg)</b>                             | 0             | 0              |
| <b>Alcohol (g)</b>                                 | 14            | 13             |