



# Bodegas Fernández de Arcaya

<http://www.fernandezdearcaya.com>, [info@fernandezdearcaya.com](mailto:info@fernandezdearcaya.com)

<http://www.fernandezdearcaya.com/fichas/kosher/kosherwines.html>

## Alate – Kosher 2003

**Vino Kosher:** Alate es un vino joven obtenido de una selección de uvas tempranillo vendimiadas mecánicamente y fermentadas en depósitos de acero inoxidable. Todos los trabajos para la elaboración de este vino se han realizado bajo la estricta supervisión del Rabino Principal de la Comunidad Israelita de Barcelona.

**Variedad de uva:** Tempranillo.

### Cata:

Su color es rojo intenso. Sus aromas son afrutados. En boca es agradable y fresco.

**Embalaje:** cajas de doce (12) botellas, cajas de seis (6) botellas, estuches de tres (3) botellas, cajas de madera de diferentes formatos, etc.

**Mercados:** España y exportación.

**Grado alcohólico:** 12,5 %

**Medalla de Oro, Radio Turismo 2005:**



Este vino ha obtenido la Medalla de Oro a los vinos españoles 2005 otorgada por Radio Turismo en la cena de gala del día 14/04/2004 celebrada en Madrid, en el restaurante La Pesquera.

יין אלטה, הוא יין צעיר שנלקח מבחירה של ענבים ראשונים שנבצרו במכונה והותססו ביקבי פלדה ללא חלודה. כל פעולות היצור של יין זה נעשו תחת השגחת הרב הראשי של הקהילה היהודית בברצלונה. צבעו אדום עז. ניחוחותיו מריחות פרי. נעים וטרי בפה.

Wine Alate, its young wine, who was taken from selection of tempranillo grapes. Those grapes were gathering in a machine. And ferment in deposit of steel no rusting. All the activities of the production were made under the supervision of the Principal Rabbi of the Community Jewish of Barcelona. His color is strong red. And his aromas smell fruits. Pleasant and fresh in the mouth.

למהדרין מו המהדרין. כשר לפסח (KOSHER L' PESACH)  
ללא חשש ערלה טבל ושביעית.  
דינו כדין יין שאינו מבושל (NO MEVUSHAL)

Premiado con Medalla de Oro  
Radio Turismo 2005 (Madrid)

