



CORONA DE CASTILLA ELITE

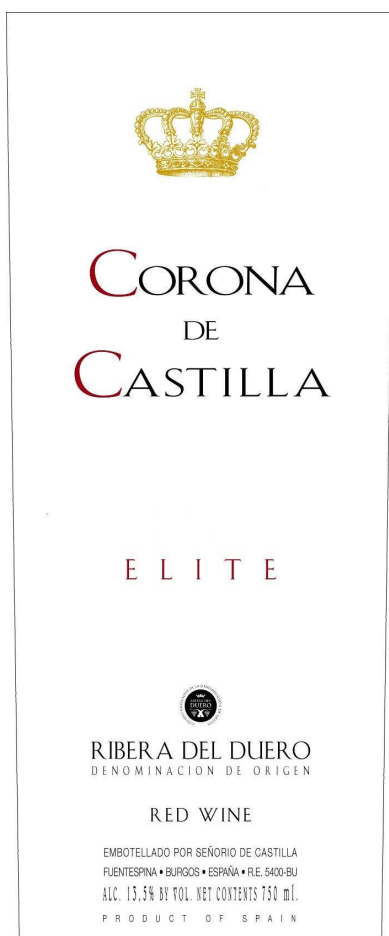


Denominación de Origen:	Ribera del Duero
Área de Cultivo:	Castilla y León - España
Variedad de Uva:	Tempranillo
Tipo de Viñedo:	Viñas de más de 70 años cultivadas en vaso.
Vendimia:	Cosecha manual en cajas de 20 Kgs.
Clima y Orografía:	Continental extremado oscilación : -12°C a 40°C. Terreno seco y pedregoso.
Elaboración:	Maceración pelicular en frío Delastasse y Fermentación a 28º C
Crianza en barricas:	18 meses en Robles americano, francés y del Cáucaso.
Afinado en botella:	24 meses.
Nota de Cata:	De un profundo color morado. Aromas sutiles, muy complejos. Paladar robusto, taninos marcados. Final cautivador.
Recomendado con:	Carnes, caza mayor.
Temperatura de Servicio:	18 ºC

ÉLITE: EXPRESIÓN QUE SE UTILIZA PARA NOMBRAR ALGO EXCLUSIVO, ÚNICO UNA COMBINACIÓN PECULIAR DE ROBLES FRANCÉS, AMERICANO Y CAÚCASO PARA DESARROLLAR UNOS AROMAS SOFISTICADOS, UN PALADAR ARMONIOSO Y UN FINAL SUTIL.



CORONA DE CASTILLA ELITE



DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol:	14,4 %
Acidez Volátil gr./l.:	0,56
Acidez Total gr./l.:	4,8
SO ² Libre mg./l.:	22
SO ² Total mg./l.:	98
PH:	3,55
Azúcar Residual gr./l.:	2

DATOS LOGÍSTICOS:

Corona de Castilla Elite 750 ml.

EAN Botella: 8412934325067

Medidas Botella: 315 x 82 mm

Peso: 1.385 gr.

Cierre: Corcho Natural

EAN Caja (6 botellas): 8412934725058

Medidas Caja: 26 x 17,8 x 32 cm

Peso: 9 kg.

76 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,42 m.)

19 cajas / fila

Peso Pallet: 709 kg