



CORONA

DE

CASTILLA

ESTILO

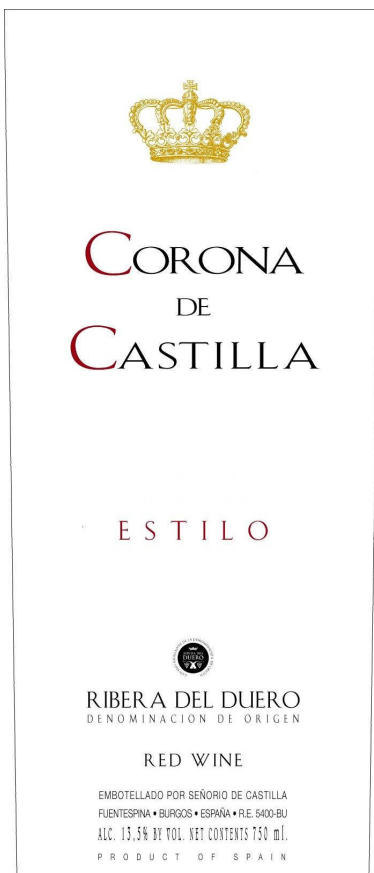


Denominación de Origen :	Ribera del Duero
Área de Cultivo :	Castilla y León - España
Variedad de Uva :	Tempranillo
Tipo de Viñedo :	Viñas de más de 50 años cultivadas en vaso.
Vendimia :	Cosecha manual.
Clima y Orografía :	Continental extremado oscilación : -12°C a 40°C. Terreno seco y pedregoso.
Elaboración :	Maceración pelicular en frío Fermentación a 25º C
Crianza en barricas :	6 meses en Robles americano y francés.
Afinado en botella :	2 meses.
Nota de Cata :	Color rojo picota intenso Aromas de frutos rojos, vainilla, regaliz. Boca agradable, fresca, muy frutal. Final largo.
Recomendado con :	Quesos, carnes y pastas.
Temperatura de Servicio :	16 ºC

ESTILO : MANERA DE EXPRESAR UN CONCEPTO PECULIAR. CARÁCTER PROPIO DE LAS OBRAS DE UN ARTISTA. UN CONCEPTO DIFERENTE DE VINO DISEÑADO PARA UN PALADAR EXIGENTE. PLENO DE SABOR, AFRUTADO, NARIZ INTENSA, EXPRESIVA Y FINAL SUGERENTE.



CORONA DE CASTILLA ESTILO



DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol:	13,5 %
Acidez Volátil gr./l.:	0,45
Acidez Total gr./l.:	4,8
SO ² Libre mg./l.:	32
SO ² Total mg./l.:	64
PH:	3,64
Azúcar Residual gr./l.:	2

DATOS LOGÍSTICOS:

Corona de Castilla Estilo 750 ml.

EAN Botella: 8412934323063

Medidas Botella: 315 x 82 mm

Peso: 1.385 gr.

Cierre: Corcho Natural

EAN Caja (6 botellas): 8412934723054

Medidas Caja: 26 x 17,8 x 32 cm

Peso: 9 kg.

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

19 cajas / fila

Peso Pallet: 709 kg