



CORONA DE CASTILLA PRESTIGIO



Denominación de Origen :

Área de Cultivo :

Variedad de Uva :

Tipo de Viñedo :

Vendimia :

Clima y Orografía :

Elaboración :

Crianza en barricas :

Afinado en botella :

Nota de Cata :

Acompaña :

Temperatura de Servicio :

Ribera del Duero

Castilla y León - España

Tempranillo

Viñas de más de 50 años.

Cultivadas en vaso.

Cosecha manual.

Continental extremado oscilación : -12°C a 40°C

Terreno seco y pedregoso.

Maceración pelicular en frío.

Fermentación a 28°C

16 meses en Robles americano, francés y Cáucaso.

2 meses.

Sobrio vestido granate.

Aromas de sotobosque y torrefactos.

En boca es potente y estructurado.

Final amplio y elegante.

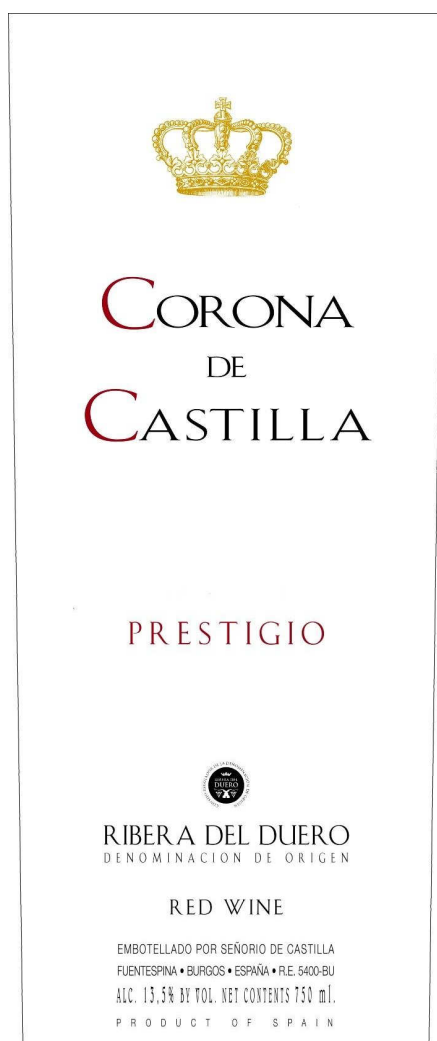
Quesos curados, cordero y carnes rojas.

18 °C

PRESTIGIO : RECONOCIMIENTO QUE SE
ADQUIERE POR MÉRITOS PROPIOS.
UN VINO MODERNO CON UN TOQUE
CLÁSICO QUE CONJUGA LA FRUTA
MADURA CON LAS ESPECIAS Y VAINILLAS
QUE LE APORTAN LAS MADERAS NOBLES.



CORONA DE CASTILLA PRESTIGIO



DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol:	14,2%
Acidez Volátil gr./l.:	0,61
Acidez Total gr./l.:	5,1
SO ² Libre mg./l.:	32
SO ² Total mg./l.:	90
PH:	3,5
Azúcar Residual gr./l.:	3

DATOS LOGÍSTICOS:

Corona de Castilla Prestigio 750 ml.

EAN Botella: 8412934324060

Medidas Botella: 315 x 82 mm

Peso: 1.385 gr.

Cierre: Corcho Natural

EAN Caja (6 botellas): 8412934724051

Medidas Caja: 26 x 17,8 x 32 cm

Peso: 9 kg.

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

19 cajas / fila

Peso Pallet: 709 kg