



JOVEN



CARACTERÍSTICAS:

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo que proceden de viñedos con una edad media de 15 años.

Excelente relación Calidad / Precio.

ELABORACIÓN:

Con la tecnología más avanzada para elaborar tintos de calidad y con una materia prima con el punto óptimo de maduración, elaboramos un vino fresco, vigoroso y afrutado. Destinamos las uvas más jóvenes para elaborar este vino por su capacidad para generar aromas frutales. Se efectúa una maceración pelicular a 16° C. de temperatura durante 48 horas para obtener el máximo potencial de aromas primarios. Después se fermenta en limpio en depósitos de acero inoxidable entre 22° y 25° C. durante 12 días.

NOTA DE CATA:

Vestido de un bonito color cereza picota, muy brillante. Destacan en nariz los aromas de frutos rojos combinados con un fondo de fruta madura. En boca se revela fresco, con buena acidez y amable al paso, buena estructura. Final largo y agradable.

RECOMENDADO CON:

Pastas, arroces, carnes blancas y quesos suaves.

Es ideal como aperitivo.

DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934323018

Medidas Botella: 301 x 76 mm

Peso: 1.140 gr.

Cierre: Corcho Natural

EAN Caja (6 botellas): 8412934723016

Medidas Caja: 23 x 15,5 x 31 cm

Peso: 7,5 kg.

100 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,38 m.)

25 cajas / fila

Peso Pallet: 775 kg

EAN Caja(12 Botellas): 8412934723016

Medidas caja: 30 x 23 x 31 cm

Peso: 15 Kg.

60 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,69 m.)

12 cajas / fila

Peso Pallet: 925kg

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol:	13,5%
Acidez Volátil gr./l.:	0,45
Acidez Total gr./l.:	4,7
SO ² Libre mg./l.:	32
SO ² Total mg./l.:	64
PH:	3,64
Azúcar Residual gr./l.:	2