



CRianza



CARACTERÍSTICAS:

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo, que proceden de viñedos con más de 25 años de edad. Crianza de 12 meses en barricas de Roble Francés y Americano nuevas.

ELABORACIÓN:

Por las características del terreno y del clima, la uva tempranillo en la D.O. Ribera del Duero posee una concentración tánica excepcional para elaborar vinos de crianza. Después del despalillado y estrujado, se realiza una maceración pelicular a 12° de temperatura durante 72 horas con el fin de obtener el máximo potencial de aromas y tras la fermentación, se macera 20 días más para obtener el cuerpo y estructura necesarias para pasarlo a la crianza. Tras la fermentación maloláctica el vino reposa en barricas de roble americano y francés nuevas al menos un año.

NOTA DE CATA:

Excelente capa de color rojo picota, muy cubierto. En nariz aparecen en primer lugar aromas de frutas negras para dar paso a notas lácteas, vainillas y torrefactos. En boca está bien armado, con un tanino abundante y noble que seguirá afinándose unos meses en botella. Final aromático y persistente.

RECOMENDADO CON:

Platos de cuchara, pescados de roca, carnes rojas, cordero, cerdo y caza menor y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18 °C

DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934324015

Medidas Botella: 316 x 75 mm

Peso: 1.290 gr.

Cierre: Corcho Natural

Caja (6 botellas):

Medidas Caja: 24 x 16,3 x 32,5 cm

Peso: 8 kg.

100 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,44 m.)

25 cajas / fila

Peso Pallet: 825 kg

EAN Caja(12 Botellas):

Medidas caja: 32 x 24 x 32,5 cm

Peso: 16 Kg.

60 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,77 m.)

12 cajas / fila

Peso Pallet: 985 kg

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol:	14%
Acidez Volátil gr./l.:	0,5
Acidez Total gr./l.:	4,9
SO ² Libre mg./l.:	32
SO ² Total mg./l.:	90
PH:	3,51
Azúcar Residual gr./l.:	3