



**VINO TINTO JOVEN D.O. RIOJA**



**VARIEDAD**

Tempranillo

**ELABORACIÓN**

Año 2018

Elaborado con una selección de tempranillo de la añada 2018

**DATOS FÍSICO-QUÍMICOS**

Grado alcohólico	14% Vol ( $\pm 0,5$ )
Acidez Volátil	0,54 g/L ( $\pm 0,2$ )
Acidez total	5,0 g/L ( $\pm 0,5$ )
pH	3,71 ( $\pm 0,2$ )
Sulfuroso Libre	< 40 mg/L
Sulfuroso Total	< 160 mg/L

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Color: Rojo granate, brillante e intenso.

Aroma: Muy limpio, persistente y afrutado, con recuerdos a frutos rojos, fresa-frambuesa.

Gusto: Suave y afrutado, de ataque largo y bien estructurado.

Retrogusto: Persistente, de gran armonía y con un final muy agradable.

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Conservas en un lugar fresco, seco y preservado de olores agresivos. Proteger de la luz solar.

Temperatura de conservación recomendada:	13°C
Temperatura de consumo recomendada:	16 - 18°C

**USO PREVISTO Y GRUPOS VULNERABLES DE CONSUMIDORES:**

Destinado a la población mayor de 18 años o con edad legal para consumir alcohol conforme la legislación del país de destino.

Eviste su consumo la población alérgica a sulfitos (SO<sub>2</sub>) y mujeres embarazadas.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMGs):**

Este producto contiene **sulfitos** en una concentración mayor de 10 mg/L, declarado como alérgeno según el Reglamento 1169/2011.

No contiene Organismos Modificados Genéticamente (OMGs)

## LOGÍSTICA

Caja: Compuesta por 6 unidades

Pallet: Compuesto por 125 cajas, un total de 750 botellas por pallet

Base:	25 cajas / base
Alturas:	5 alturas / pallet