



VINO TINTO CRIANZA



VARIEDAD

100 % Tempranillo

ELABORACIÓN

Tras la fermentación alcohólica y maloláctica, el vino permanece durante doce meses en barrica de roble americano. Pasado este tiempo de crianza en barrica, se embolleta y se deja en reposo durante diez meses.

DATOS FÍSICO-QUÍMICOS

Grado alcohólico 14% Vol (±0,5)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:

Limpio y brillante de capa media, color rojo oscuro evolucionado hasta tonalidades ladrillo.

Aroma:

Balsámico, con una importante presencia de frutos rojos, flores blancas y violetas.

Gusto:

Redondo y suave en boca, sin aristas, con una retronasal llena de una sincronizada fruta y embutidos.

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 - 20°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 (SO2) 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