

VINO TINTO JOVEN



ELABORACIÓN

Vino del año.

DATOS FÍSICO-QUÍMICOS

Grado alcohólico	12% Vol ($\pm 0,5$)
Acidez Volátil	0,5 g/L ($\pm 0,15$)
Acidez total	5,0 g/L ($\pm 0,5$)
Sulfuroso Libre	35 mg/L (+/- 10)
Sulfuroso Total	100 mg/L (+/- 25)
pH	3,6 +/- 0,15
Azúcar residual	2,0 g/L (± 1)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Rojo rubí brillante con delicados tonos mate.

Aroma: Fresco y ligeramente afrutado.

Gusto: Aterciopelado, armonioso y con cuerpo.

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: 12 - 14°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