



DATOS TÉCNICOS

Tipo de vino: Vino Rosado joven 2016.

Vendimia: Segunda quincena de septiembre.

Elaboración: Maceración en frío de 8 horas, sangrado y prensado de la pasta de vendimia, fermentación a 16°C

Coupage: 100% Merlot

ANÁLISIS

Alcohol: 13,15%

Acidez: 6,1 g/l

Acidez volátil: 0,21 g/l

Azúcares reductores: 18

pH: 3,30

PRODUCCIÓN

15.000 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA

Color frambuesa ligero con mucho brillo y tonalidad transparente. Se percibe un aroma dulce, redondo e intenso de frutas rojas: fresas, cerezas y frambuesas. En el paladar es sabroso, redondo y con un largo final que te deja de nuevo todos los recuerdos de frutas.

DATOS LOGÍSTICOS

Cajas: Cajas de 12 botellas de 75 cl; peso por caja 13,4 kg.

Palets: 60 cajas por palet.

Código EAN artículo: 8437001384242