



DATOS TÉCNICOS

Tipo de vino: Vino Blanco aromático.

Añada: 2013 Invierno con precipitaciones normales e inicio de la primavera lluvioso. Buena pluviometría durante el período vegetativo, temperaturas frescas. Condiciones excelentes de maduración y cosecha.

Vendimia: Primera semana de octubre.

Elaboración: Despalillado, estrujado y prensado de la uva, desfangado estático en frío, fermentación controlada a 18 °C.

Crianza: Vino joven sin crianza.

Coupage: 100 % Gewürztraminer

ANÁLISIS

Alcohol: 13,80%

Acidez: 5,00 g/l

Acidez volátil: 0,40 g/l

Azúcares reductores: 5,34 g/l

pH: 3,70

PRODUCCIÓN

8.000 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA

Su color es amarillo dorado, brillante y transparente. El aroma es muy intenso, cuando servimos el vino en la copa sin apenas agitarlo asciende rápidamente hasta nuestra nariz. Se pueden distinguir frutas exóticas, rosas y cítricos. El paso por boca es pleno, dejando de nuevo una sensación compleja. Su armonía de frutas y flores provoca que una vez probado nos apetezca volver a beber.

DATOS LOGÍSTICOS

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

Palets: 60 cajas por palet.

Código EAN artículo: 8437001384273