3,1415





1000 kg/ha.	
	
9	

Elaboración

Tipo de recolección	Manual	
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 25°C. Levaduras autóctonas	
Fermentación maloláctica	En barrica de roble	
Tiempo en barrica	12 meses en roble americano, europeo y francés	
Tiempo en botella	> 6 meses	

Cata

Color	Rojo picota, muy profundo y con visos amoratados.		
Aroma	Fragrante nariz a fruta sobremadura de frutos y negros. Aromas elegantes de crianza, con no de cacao y tabaco. Complejo y elegante.		
Boca	Untuoso paso de boca, graso y muy glicérico. Taninos dulces, redondos y aterciopelados.	X.	

Maridaje

Por sus características singulares, es ideal con carnes rojas, jamón y quesos curados.

Temperatura de servicio 17-18°C



Logística

9		
GTIN 13	8157220100736	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	325 mm	дда
Diámetro	74,4 mm	
Peso (vacía)	560 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	23 x 16 x 33,5 cm	31 x 23,5 x 33,5 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	7,5 kg	15 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 183 cm	120 x 100 x 183 cm
Cantidad de botellas	720	900
Peso	920 kg	1145 kg