SEÑORÍO DE

·AYUD





Origen	España	An
Zona	D.O.P. Calatayud	
Variedad	Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Shiraz	
Edad viñedo	30 años	
Producción	3000 - 4000 kg/ha.	
Suelos	Pizarrosos y pedregosos	
Altitud	800 - 900 m.	*
Viticultura	Biológica	8

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	4-6 meses en roble americano, europeo y francés	
Tiempo en botella	> 6 meses	

Cata

Color	Rojo picota, cubierto y con matices amoratados	S.
Aroma	Carácter mineral muy acentuado. Notas especi (vainilla, canela, pimienta y clavo). Tostados y torrefactos. Fruta negra madura, algo compota	
Boca	Buen cuerpo, denso, carnoso y potente. Buena carga tánica, tanino redondo y sedoso.	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\

Maridaje

Es un excelente acompañante de todo tipo de carnes, guisos y caza.

Temperatura de servicio 15°C



Logística

GTIN 13	8420560000722	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	300 mm	дда
Diámetro	76 mm	
Peso (vacía)	450 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	210x160x305 mm	310x235x305 mm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	7,2 kg	14,4 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1550 mm	1200x1000x1550 mm
Cantidad de botellas	720	900
Peso	864 kg	1080 kg