

Vacceos



ROBLE

DO: RUEDA

VARIEDAD UVA: 100% TEMPRANILLO

ELABORACIÓN:

Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura.

Maceración: 18 días (con delestajes y remontados diarios)

Fermentación: A 28°C durante diez o doce días aproximadamente.

Crianza: 3 meses en bodega nueva de roble americano.

Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

Color rojo rubí de capa media, limpio y brillante con reflejos morados. Aroma intenso con recuerdos a frutas del bosque (mora, zarzamora) y notas de vainilla provenientes de su crianza en madera natural durante 3 meses. En boca es suave y aterciopelado, con buen equilibrio entre el alcohol y la acidez, sin aristas, redondo y largo postgusto.

MARIDAJE: Ibéricos, bacalao a la vizcaína o carnes a la brasa.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16°C



FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa nova verde – Corcho Natural.

Código de barras botella: 8414219203701/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219203708/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.