

# MORTERA



## TINTO

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN  
VARIEDAD UVA: 100% TEMPRANILLO

### ELABORACIÓN:

Elaboración: 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.

Contiene sulfitos

### FICHA DE CATA:

Varietal elaborado a partir de una cuidada selección de tempranillos con una edad media de 15 años. Color rojo cereza, con ribete púrpura brillante y atractivo. En nariz es potente y destacan los aromas a frutos negros del bosque. En boca es sabroso y fresco, ofreciendo sensaciones lácteas y frutales de buena estructura en su conjunto. En retronasal aparecen recuerdos de frutas del bosque.

**MARIDAJE:** Parrillada de verduras o ternera.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14-16°C



### FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa viva natura – tapón rosca.

Código de barras botella: 8414219205507/Medidas botella 7,5x7,5x288,5-1,12 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219205504/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25 rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.