NAVESUR Ecológico

TEMPRANILLO

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 28ºC durante diez o doce días aproximadamente.

Tempranillo Roble.

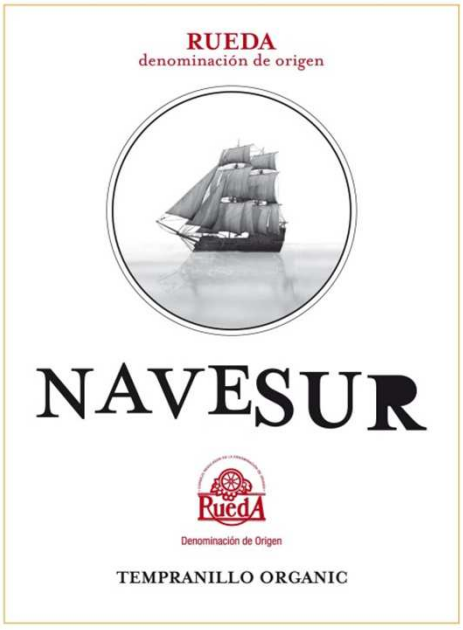
Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

Vino tempranillo procedente de uva 100% de Agricultura Ecológica, de un color granate, limpio y brillante con reflejos morados. Aromas de frutas negra y roja, mora y frambuesa. En boca es suave y aterciopelado. Con buen equilibrio entre el alcohol y la acidez, sir aristas, redondo y largo en postgusto.

MARIDAJE: Ideal para acompañar guisos asados o quesos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16ºC



FICHA LOGISTICA:

Botella bordelesa elite verde – tapón nomacorc.

Código de barras botella: 8414219300011/Medidas botella 7,5x7,5x31,6-1,30 Kg Caja de 6 bts. Código de barras:18414219300018/Medidas: 325x237x160-8 Kg. Palet 0,8x1,20x1,45; Cajas por rellano; 25 rellanos por palet 4;Cajas por palet 100.