



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

	BODEGAS MONTE ODINA	Roble 2015
--	----------------------------	-------------------

COD. EAN: 8437008446011	Código de Producto
--------------------------------	---------------------------

<i>CARACTERÍSTICAS</i>	
VARIETADES	Cabernet, Tempranillo, Garnacha y Syrah
NOTAS DE CATA	De aspecto brillante. Color rojo cereza de alta capa. Ribete violáceo. En fase olfativa, el vino se muestra limpio. Intensos aromas a frutos negros maduros, sobre un lecho de especiados y tostados, aportados por la crianza en bodega. En boca: frutal, pleno y sabroso con excelente equilibrio y de larga persistencia.
PROCESO	Vendimia nocturna. Despalillado y estrujado. Maceración prefermentativa 6 días a 10° C Fermentación hasta 25° C, con dos remontados diarios. Finalizada la fermentación alcohólica, sangrado y prensado. El vino permanece en barricas de roble francés (fondos) y roble americano (duelas) durante mas de cinco meses. Estabilizado y Embotellado.

<i>PARÁMETROS ANALÍTICOS</i>		
PARÁMETRO	VALOR	TOLERANCIA
GRADO	14,5°	± 0,5

<i>RECOMENDACIONES DE CONSUMO</i>	
TEMPERATURA DE SERVICIO	16°-18° C
IDEAL PARA	Vino adecuado para acompañar: Carnes a la brasa, pastas, arroces, quesos semicurados...
RECOMENDACIONES DE USO	Este producto va dirigida a personas mayores de edad, que estén sanas, y que toleren la ingesta de alcohol. Este producto puede resultar alérgeno a personas sensibles al anhídrido sulfuroso. BEBER CON RESPONSABILIDAD.

