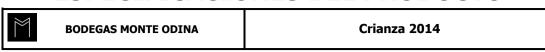


ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO





COD. EAN: 8437	7008446042	Código de Producto	
CARACTERÍSTICAS			
VARIEDADES	Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (25%) y Garnacha (5%).		
NOTAS DE CATA	Aromas limpios e inte especiados; toques d	ente y color rojo cereza intenso, borde granate. ensos, que nos recuerdan frutos negros maduros e roble tostado (chocolate negro) potente y sabroso. Aparecen de nuevo los tostados. arga 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 america (duelas) durante mas de 6 meses . Estabilizado y Embotellado.		

PARÁMETROS ANALÍTICOS			
PARÁMETRO	VALOR	TOLERANCIA	
GRADO	13,5°	± 0,5	

RECOMENDACIONES DE CONSUMO			
TEMPERATURA DE SERVICIO	16º-18º C		
IDEAL PARA	Vino adecuado para acompañar: Carnes a la brasa, caracoles y caza.		
RECOMENDACIONES DE USO	Este producto va dirigido 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.		



C/ Monte Odina S/n 22415 ILCHE (Huesca) Tfno +34 974 34 34 80