



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

 BODEGAS MONTE ODINA	Cabernet 2010
--	----------------------

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

<i>CARACTERÍSTICAS</i>	
VARIEDADES	Monovarietal de Cabernet Sauvignon
NOTAS DE CATA	De color cereza picota bien cubierto. Aromas intensos. Expresivo, frutos maduros de zarza junto con especiados. En boca se muestra potente, rico en matices, sabroso y persistente. Taninos suaves que proporcionan un final sedoso.
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. Estabilización y embotellado.

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

<i>RECOMENDACIONES DE CONSUMO</i>	
TEMPERATURA DE SERVICIO	16°-18° C
IDEAL PARA	Vino adecuado para acompañar: pastas, arroces, carnes a la brasa, caracoles, 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.

