



VEGAS 3

DESCRIPCIÓN:

Tipo de Vino: Vino de la Tierra de Castilla y León

Variedades de uva: Tempranillo 30 % - Cabernet 40 % - Merlot 30 %

CARACTERÍSTICAS

Tinto de gran calidad, recomendado para los amantes del vino.

VINIFICACIÓN

Elaboración por separado, se realiza una maceración prefermentativa a 12°C durante 3 días. Después se realiza la fermentación alcohólica a 25°C durante 10 días. Posteriormente se descuba y hace la fermentación maloláctica en roble americano, francés y Cáucaso.

NOTA DE CATA

Intenso color rojo oscuro con bordes granates. Aromas intensos con notas minerales y tostadas entremezcladas con pimienta, frutos negros y frutos rojos. Muy complejo. En boca es carnoso, estructurado, suave, glicérico, y elegante dejando un recuerdo de fruta muy acusado.

RECOMENDADO

Carnes rojas y caza mayor.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C.

DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934138001

Medidas Botella: 315 x 82 mm

Peso Botella: 1385 gr.

Tipo de cierre: Synthetic Cork

EAN Caja (6 botellas): 8412934738003

Medidas Caja: 26 x 17,8 x 32 cm

Peso caja: 9 kg.

80 cjas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,42 m.)

20 cases / layer

Pallet Weight: 745 kg

