



ARCO VIEJO

CRIANZA



DATOS ANALÍTICOS:

| | |
|-------------------------------|------|
| Alcohol: | 14 % |
| Acidez Volátil gr./l.: | 0,5 |
| Acidez Total gr./l.: | 4,9 |
| SO ² Libre mg./l.: | 32 |
| SO ² Total mg./l.: | 90 |
| PH: | 3,51 |
| Azúcar Residual gr./l.: | 3 |

CARACTERÍSTICAS

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo, que proceden de viñedos con más de 50 años de edad. Crianza de 12 meses en barricas de Roble Francés y Americano nuevas.

ELABORACIÓN

Por las características del terreno y del clima, la uva tempranillo en la D.O. Ribera del Duero posee una concentración tánica excepcional para elaborar vinos de crianza. Después del despalillado y estrujado, se realiza una maceración pelicular a 5°C de temperatura durante 72 horas con el fin de obtener el máximo potencial de aromas y tras la fermentación, se macera 20 días más para obtener el cuerpo y estructura necesarias para pasarlo a la crianza. Tras la fermentación maloláctica el vino reposa en barricas de roble americano y francés nuevas al menos un año.

NOTA DE CATA:

Excelente capa de color rojo picota, muy cubierto. En nariz aparecen en primer lugar aromas de frutas negras para dar paso a notas lácteas, vainillas y torrefactos. En boca está bien armado, con un tanino abundante y noble que seguirá afinándose unos meses en botella. Final aromático y persistente.

RECOMENDADO CON:

Platos de cuchara, pescados de roca, carnes rojas, cordero, cerdo y caza menor y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18 °C

DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934324022

Medidas Botella: 316 x 75 mm

Peso: 1.290 gr.

Cierre: Corcho Natural

EAN Caja (6 botellas): 8412934724020

Medidas Caja: 24 x 16,3 x 32,5 cm

Peso: 8 kg.

100 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,74 m.)

25 cajas / fila

Peso Pallet: 825 kg

EAN Caja(12 Botellas): 8412934724020

Medidas caja: 32 x 24 x 32,5 cm

Peso: 16 Kg.

60 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,44 m.)

12 cajas / fila

Peso Pallet: 985 kg