

TEMPRANILLO SYRAH ROBLE WINEINTUBE

Varietades: Tempranillo - Syrah

Elaboración: En su estado de maduración óptimo, las uvas entran en nuestra bodega. La maceración de las pieles y el mosto se realiza durante gran parte de la fermentación alcohólica a una temperatura de 28° C hasta conseguir un vino con taninos agradables, buen color y que mantenga la personalidad propia de las variedades Tempranillo - Syrah.

Cata: Notas muy especiadas y penetrantes que se combinan con ciertos matices minerales, frutas rojas en compota y ciertos retiros a tabaco. En boca es amplio y persistente con largo postgusto y acidez equilibrada.

Apropiado para:



Entre 12 y 16°C.



Vino
Mediterráneo



FICHA TÉCNICA:

Alc.% vol. : 13%

Ph : 3,45

Acidez total : 3,45 g/l

Acidez volátil : 0,51 g/l

Azúcares reductores : 1,7 g/l

Paletización :

Palet europeo 80 cm.x120 cm.

5pisos x 12 cajas de 4 wits

Total 60 cajas

Total 240 wits

Peso por palet 800 kg.



WINEINTUBE, S.L
P.I.Les Planes de la Serra c/ Sud, 15
43814 VILA-RODONA (TARRAGONA) ESPAÑA
T 00 (+34) 977639384
www.wineintube.com info@wineintube.com