

TEMPRANILLO

WINEINTUBE

Variedades: Tempranillo

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 la variedad Tempranillo.

Cata: Aroma a frutas rojas en sobremaduración, fresas silvestres, moras y ciruelas en compota. En boca es amplio, persistente con taninos muy estructurados y notas de regaliz.

Apropiado para:



Entre 12 y 16°C.



FICHA TÉCNICA:

Alc.% vol. : 13%

Ph : 3,39

Acidez total : 3,35 g/l

Acidez volátil : 0,48 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