



D.O La Mancha

Epílogo



Bodegas Yuntero

Variedad

65% Tempranillo, 35% Merlot



Elaboración

De uvas seleccionadas en los viñedos más grandes del Mundo, nace este coupage DO Mancha Tempranillo-Merlot. Las dos variedades que dan vida a este vino se elaboran de forma independiente para conservar la expresividad de cada una de ellas. Tras una maceración de 10 días a temperatura controlada de 24°C, el proceso continua con una crianza de 3 meses en barricas de roble francés y americano, para terminar con el coupage final de estas uvas que darán lugar a un excelente vino de alta calidad.



Análisis

Alcohol (% vol): 13.5 ± 0.5
Ácido Acético (g/L): < 0.6
PH: <3.80
Acidez total (g/L): 5 ± 0.5
SO2 libre (mg/L): 20 ± 5
SO2 total (mg/L): <100
Azúcares (g/L): <2
Puntos de Color: >7



Nota de cata



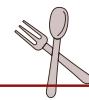
Intenso color picota con ribete granate



Ricos aromas a frutos rojos, compota de fruta, con recuerdos a vainilla y torrefacto de la barrica



Equilibrado, cálido, con un agradable y duradero final



Gastronomía

Perfecto para acompañar carnes rojas, presa, pates y quesos grasos o curados.

Recomendamos servirlo entre 16 y 18°C.



Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	125	750	1025	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	150	900	1225	10 Palets	20 Palets