



Lazarillo



Variedad

100% Tempranillo



Elaboración

Este vino es fruto de la una cuidadosa selección de uvas en las parcelas con producciones más bajas y calidad superior, donde realizamos estrictos controles de los parámetros de maduración, para determinar el momento ideal de la vendimia, conservando así las características aromáticas de la variedad.

Seguidamente, se procede al despalillado y sangrado del mosto yema de primera calidad.

A continuación, tiene lugar la fermentación del mosto a temperatura controlada.

De esta manera, obtenemos un vino muy aromático y expresivo.





Análisis


Alcohol (% vol): 13 ± 0.5
Ácido Acético (g/L): < 0.6
PH: < 3.80
Acidez total (g/L): 5 ± 0.5
SO₂ libre (mg/L): 35 ± 5
SO₂ total (mg/L): < 100
Azúcares (g/L): 2 ± 1
Puntos de Color: > 7



Nota de cata


 Color rojo rubí con reflejos violáceos

 Abundante fruta fresca, tipo mora y grosella

 Ligero, armónico y con paso redondo

Gastronomía

Perfecto para ser servido con pescado azul, carne y pasta con salsas.

Recomendamos servirlo entre 14 y 16°C. 

Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	60	720	890	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	80	960	1160	10 Palets	20 Palets