



D.O La Mancha

MUNDO

de *yuntero*

YUNTERO
BODEGAS

Variedad

Tempranillo



Elaboración

Este vino nace de una esmerada elaboración de uvas recogidas a mano en nuestros viñedos ecológicos.

El vino se elabora según los estándares y normativas de la agricultura ecológica, y bajo el mismo criterio se realiza todos los procesos y tratamientos naturales hasta obtener este vino orgánico. Durante el proceso de elaboración, pasa por una maceración muy ligera para extraer la tonalidad asalmonada tan especial.

Posteriormente, el mosto flor es desfangado para para fermentar a temperatura controlada durante 15 -20 días.



Análisis

Alcohol (% vol): 12 ± 0.5
Ácido Acético (g/L): < 0.5
PH: <3.50
Acidez total (g/L): 5 ± 0.5
SO2 libre (mg/L): 35 ± 5
SO2 total (mg/L): <100



Nota de cata

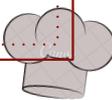
 Limpio y brillante, con atractivo color salmón pálido

 Intensidad aromática a fresa y frambuesa con fondo floral

 Equilibrado, amplio, moderadamente ácido, y con largo postgusto

Gastronomía

 Perfecto para acompañar mariscos, pescados, carnes blancas, sopas de verduras y cremas.

Recomendamos servirlo entre 10 y 12°C. 

Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	105	630	787,50	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	140	840	982,80	10 Palets	20 Palets

CÓDIGO EAN: 8412419001004

Cajas de 6 botellas

21 cajas por fila; 5 filas por pallet