



D.O La Mancha



MUNDO

de *yuntero*



Bodegas Yuntero

Variedad

100% 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

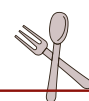


Nota de cata

 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