



D.O La Mancha

MUNDO de *yuntero*



Bodegas Yuntero

Variedad

80% Tempranillo 10% Syrah
10% Merlot



Elaboración

Este coupage 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 realizan todos los procesos y tratamientos naturales hasta obtener este exquisito vino orgánico.

Durante 7 días se realiza la maceración con fermentación a temperatura controlada de las 3 variedades independientemente. Después, se procede al descube, y posterior coupage de forma equilibrada y sutil.



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
Puntos de Color : > 7



Nota de cata



Color cereza con reflejos púrpura



Intenso de frutas rojas silvestres y bayas maduras



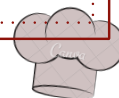
En boca es armónico, estructurado y con carácter



Gastronomía

Perfecto para ser servido con pastas, guisos, carnes asadas, embutidos y quesos suaves.

Recomendamos servirlo entre 14 y 16°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