



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):  $13 \pm 0.5$   
Ácido Acético (g/L):  $< 0.6$   
PH:  $< 3.80$   
Acidez total (g/L):  $5 \pm 0.5$   
SO<sub>2</sub> libre (mg/L):  $35 \pm 5$   
SO<sub>2</sub> 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