



D.O La Mancha



Yuntero



Bodegas Yuntero

Variedad

100% Tempranillo



Elaboración

De uvas seleccionadas cuidadosamente en el corazón del mayor viñedo del mundo, La Mancha, nace este vino tan especial.

Tras una pequeña maceración en frío de la uva para obtener la tonalidad rosácea, pasamos al sangrado del mosto yema, para su posterior desfangado en frío durante 48 horas a temperatura controlada de entre 6-8°C.

Seguidamente, tiene lugar la fermentación a 14-16°C durante unos 20 días, dando como resultado este vino ligero, limpio y afrutado.



Análisis

Alcohol (% vol): 12.5 ± 0.5

Ácido Acético (g/L): < 0.5

PH: <3.60

Acidez total (g/L): 5 ± 0.5

SO2 libre (mg/L): 30 ± 5

SO2 total (mg/L): <100

Azúcares (g/L): 2 ± 1

Puntos de Color: 0.2 – 0.3



Nota de cata



Atractivo color rosa fresa con pinceladas púrpura



Fresco y refinado con notas de fresa, frambuesa y golosina



Equilibrado, carnoso con bastante estructura y persistencia

Gastronomía



Perfecto para combinar con aperitivos, quesos y mariscos.

Recomendamos servirlo entre 10 y 12°C.



Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	125	750	957,50	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	150	900	1125	10 Palets	20 Palets