



D.O. La Mancha

Yuntero



Bodegas Yuntero

Variedad

100% Tempranillo Reserva



Elaboración

En el corazón del mayor viñedo del mundo, La Mancha, nace este vino reserva elaborado con uvas seleccionadas en las parcelas con más historia de la bodega. Tras una larga fermentación a temperatura controlada de 24-25°C.

A continuación, pasamos al envejecimiento del vino durante 12 meses en barricas mixtas de roble americano y francés.

Terminando el ciclo con un periodo de 24 meses en botella, que da lugar a un vino sabio, con todo el sabor y el saber de los mejores caldos.



Análisis

Alcohol (% vol): 13.5 ± 0.5

Ácido Acético (g/L): < 0.6

PH: < 3.70

Acidez total (g/L): 5 ± 0.5

SO2 libre (mg/L): 20 ± 5

SO2 total (mg/L): < 100

Azúcares (g/L): < 2

Puntos de Color: > 7



Nota de cata



Profundo color rubí con filo terracota



Complejo aroma a frutos del bosque con sutiles notas especiadas tostadas de vainilla y roble



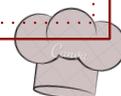
Redondo, lleno de fruta bien estructurada, suave, con posgusto completo y largo



Gastronomía

Perfecto para acompañar carne de cordero, cacería, ternera y guisos.

Recomendamos servirlo entre 16 y 18°C.



Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	105	630	1020	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	150	900	1200	10 Palets	20 Palets