



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 .

La uva es sometida a un cuidadoso despalillado, seguido de un encubado en depósitos de acero inoxidable.

La fermentación se realiza durante 10 días a una temperatura de 23°C, para extraer el color y los aromas propios de la variedad Tempranillo.

Una vez que ha finalizado la fermentación, se somete el vino a una ligera crianza de 2 meses en barricas mixtas .



Análisis

Alcohol (% vol): 13.5 ± 0.5

Ácido Acético (g/L): < 0.41

PH: <3.74

Acidez total (g/L): 4.78 ± 0.5

SO2 libre (mg/L): 34 ± 5

SO2 total (mg/L): <100

Azúcares (g/L): <2

Puntos de Color: >7



Nota de cata



Color rubí intenso y atractivo.



Gran intensidad aromática , con toques de mora y grosella y un pequeño matiz tostado.



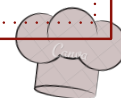
Sabroso, con taninos suaves y agradables. Postgusto agradable con recuerdos tostados.



Gastronomía

Perfecto con guisos, cocidos y una amplia gama de carnes.

Recomendamos servirlo entre 14 y 16°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