



D.O La Mancha



Yuntero



Bodegas Yuntero

Variedad

85% Tempranillo, 15% Syrah



Elaboración

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

La fermentación de las variedades de forma independiente durante 8 días, tiene lugar a temperatura controlada de 22-24°C.

Elaborado mediante el sistema Ganimede con el objetivo de obtener mayor frutuosidad, el ensamblaje de las uvas es crucial para producir un vino de excelente calidad, manteniendo las características propias del terreno.



Análisis

Alcohol (% vol): 13.00 ± 0.5

Ácido Acético (g/L): < 0.6

PH: <3.80

Acidez total (g/L): 5.5 ± 0.5

SO2 libre (mg/L): 30 ± 5

SO2 total (mg/L): <100

Azúcares (g/L): <2

Puntos de Color: >7



Nota de cata



Intenso color rojo picota con irisaciones amaratos



Rico aroma a frutos del bosque, grosella, mora y cereza



Sabroso, complejo, equilibrado y de largo final



Gastronomía

Perfecto con carnes blancas, arroz y quesos suaves.

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