



D.O La Mancha



CASA LA TEJA YUNTERO BODEGAS

Variedad

Tempranillo Reserva



Elaboración

Para la elaboración de este vino, hacemos una selección de parcelas de la uva Tempranillo. Estas uvas se someten a un cuidado despallado, seguido de un encubado en depósito de acero inoxidable. La uva macera en el depósito durante el proceso de fermentación durante 12 días a una temperatura de 23°C, para extraer el color y los aromas propios de la variedad Tempranillo. Una vez que la fermentación se ha completado, se somete el vino a una crianza de 12 meses en bodega.



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



Color rojo picota con reflejos teja.



intensidad aromática alta, con toques de compota de grosella y mora y fondo ahumado y de vainilla.



Sabroso, con taninos suaves y agradables. Tiene un postgusto agradable con recuerdos tostados.



Gastronomía

Perfecto para acompañar guisos, asados, legumbres, embutidos y quesos.

Recomendamos servirlo entre 16 y 18°C.



Información Logística

| Palet | Cajas | Botellas | Peso Kg | Contenedor 20' | Contenedor 40' |
|-----------|-------|----------|---------|----------------|----------------|
| Europalet | 125 | 750 | 962,50 | 11 Palets | 24 Palets |
| VMF Palet | 150 | 900 | 1155 | 10 Palets | 20 Palets |

CÓDIGO EAN: 8412419000229

Cajas de 6 botellas

25 cajas por fila; 5 filas por pallet