



CASA LA TEJA



Variedad

100% Garnacha



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 piel de cebolla, 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 ± 0.5
Ácido Acético (g/L): 0.22
PH: < 3.14
Acidez total (g/L): 5 ± 0.5
SO2 libre (mg/L): 39 ± 5
SO2 total (mg/L): < 100
Azúcares (g/L): 3 ± 1



Nota de cata



Piel de cebolla, brillante y atractivo.



Fresco y goloso.



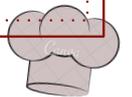
Sobresale la fresa y la cereza.



Gastronomía

Ideal para tomarlo con marisco, pasta y queso manchego.

Recomendamos servirlo entre 10 y 12°C.



Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	60	720	890	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	80	960	1125	10 Palets	20 Palets