



D.O La Mancha



Yuntero



Bodegas Yuntero

Variedad

100% Tempranillo Reserva



Elaboración

Se trata de un reserva 100% tempranillo, cuyas uvas han sido recogidas y seleccionadas manualmente, de entre las cepas más viejas. El vino tiene presencia de fruta y la crianza en barrica le aporta toques tostados, además, presenta unos taninos elegantes y aterciopelados.

Con esta Selección Limitada de 10.000 botellas, hemos querido reflejar el espíritu pionero y rendir un homenaje a aquellos valientes fundadores que con su unión, esfuerzo y entusiasmo comenzaron una aventura que ha llegado hasta nuestros días, 69 vendimias después.



Análisis

Alcohol (% vol): 14.00 ± 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



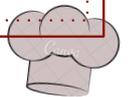
Redondo, lleno de fruta bien estructurada, suave, con posgusto completo y largo



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