

# FRIZZANTE

YUNTERO  
BODEGAS

## Variedad

### Tempranillo



## Elaboración

Para la elaboración de este mosto, se seleccionan las uvas de la variedad tempranillo, recolectadas a primera hora de la mañana. De esta manera conseguimos que la uva llegue a bodega a baja temperatura, y poder preservar así los aromas propios de la variedad tempranillo. Se extrae el mosto de la uva mediante escurrido en depósito autovaciante con un contacto mínimo entre la piel de la uva y el mosto, de manera que la extracción de color sea mínima. A continuación, se fermenta a temperatura controlada (en torno a 12°C), para poder extraer muchos más aromas y matices. El proceso de fermentación es lento y cuidado, y se detiene cuando conseguimos llegar al equilibrio perfecto entre alcohol, azúcares y acidez en el vino.



## Análisis

Alcohol (% vol):  $5.5 \pm 0.5$   
Ácido Acético (g/L):  $< 0.5$   
PH:  $< 3.60$   
Acidez total (g/L):  $5.5 \pm 0.5$   
SO<sub>2</sub> libre (mg/L):  $30 \pm 5$   
SO<sub>2</sub> total (mg/L):  $< 100$   
Azúcares (g/L):  $67 \pm 1$



## Nota de cata



Color rosa pálido, muy limpio.



En nariz presenta un perfil floral, con un toque de rosas y aromas de fresas, moras y frambuesas.



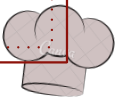
Es potente en boca, con sabores dulces y un toque de acidez y carbónico que equilibra el vino y le aporta frescor y juventud. Después de beber, deja un postgusto muy agradable.



## Gastronomía

Perfecto para combinar con aperitivos, quesos y mariscos.

Recomendamos servirlo entre 6 y 8°C.



## Información Logística

| Palet     | Cajas | Botellas | Peso Kg | Contenedor 20' | Contenedor 40' |
|-----------|-------|----------|---------|----------------|----------------|
| Europalet | 105   | 630      | 807,50  | 11 Palets      | 24 Palets      |
| VMF Palet | 140   | 840      | 1070    | 10 Palets      | 20 Palets      |

CÓDIGO EAN: 8412419002292

Cajas de 6 botellas

21 cajas por fila; 5 filas por pallet