



OTERO



VALLEOSCURO PRIETO PICUDO

ZONA DE PRODUCCIÓN:

D.O.P. Valles de Benavente

COSECHA:

2009

VARIEDADES:

100% Prieto Picudo.

TIPO DE VINO:

Rosado joven.

ELABORACIÓN:

Vendimia mecánica controlada de nuestros propios viñedos. Las uvas despalilladas maceraron a 12°C durante 24 horas, antes de su sangrado sin presión para fermentar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14°C.

NOTA DE CATA:

Frambuesa vivo. Aromas potentes y limpios, con predominio de frutas rojas como fresa, mezclados con ligeros toques de melocotón y flores azules. En boca es ligero, fresco, con agradable carnosidad, un despegue lento pero constante de sensaciones y un final ligeramente dulce que nos devuelve frutas y flores. El suave toque de aguja, tan característico de nuestra zona de producción, unido a su acidez muy bien ensamblada, nos conduce a un vino redondo y en equilibrio.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHOLICO	13,35% VOL
ACIDEZ TOTAL	5,60 g/l
AZUCARES REDUCTORES.....	3,00 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,25 g/l

PREMIOS:

- ✓ Medalla de Plata Concurso Le Mondial du Rosé 2010.
- ✓ Medalla de Plata Concurso Le Mondial du Rosé 2009 (Francia).
- ✓ Medalla de Oro XVI Concurso Mundial de Vinos de Bruselas (2009).

PRESENTACIÓN:

ENVASE		PACKAGING		CAJA 12 UD.		PALETIZACIÓN		CAJA 12 UD.	
CODIGO EAN	8413928012604	CODIGO EAN	8413928112601						
Volumen	75 cl	Contenido caja	12 botellas	Contenido palet	60 cajas				
Peso Bruto	1,32 kg	Peso Bruto	15 kg	Peso Bruto	900 kg				
Altura	326 mm	Altura	340 mm	Cajas x piso	12				
Peso Envase	540 g	Anchura	240 mm	Pisos x palet	5				
Cierre	Corcho	Profundidad	320 mm	Altura	185 cm				

