



OTERO



VALLEOSCURO ROSADO

ZONA DE PRODUCCIÓN:

D.O.P. Valles de Benavente

COSECHA:

2010

VARIEDADES:

50% Prieto Picudo y 50% Tempranillo.

TIPO DE VINO:

Rosado joven.

ELABORACIÓN:

Las uvas despalilladas maceraron a una temperatura inferior a 12°C durante 24/48 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 frambuesa, 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.

ANALITICA:

GRADO ALCOHOLICO	12,95% VOL
ACIDEZ TOTAL	5,30 g/l
AZUCARES REDUCTORES.....	2,05 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,16 g/l

PREMIOS:

- ✓ Guía Gourmet 2011. Puntuación 8/10 mayor puntuación de un vino rosado.
- ✓ Medalla de Plata Concurso Le Mondial du Rosé 2010.
- ✓ Medalla de Plata Concurso Le Mondial du Rosé 2009.
- ✓ Medalla de Oro XV Concurso Mundial de Vinos de Bruselas (2008). *Premio especial Mejor Rosado del Concurso.*
- ✓ Medalla de Bronce en el Internacional Wine Challenge 2007.
- ✓ Medalla de Plata XIV Concurso Mundial de Vinos de Bruselas (2007).
- ✓ Medalla de Plata Concurso Le Mondial du Rosé 2007 (Francia).

PRESENTACIÓN:

ENVASE		PACKAGING		CAJA 12 UD.	CAJA 6 UD.	PALETIZACIÓN	CAJA 12 UD.	CAJA 6 UD.
CODIGO EAN	8413928002605	CODIGO EAN	8413928122600	8413928062609	EUROPALET 80 x 120			
Volumen	75 cl	Contenido caja	12 botellas	6 botellas	Contenido palet	60 cajas	125 cajas	
Peso Bruto	1,20 kg	Peso Bruto	15 kg	7,5 kg	Peso Bruto	900 kg	940 kg	
Altura	301 mm	Altura	310 mm	310 mm	Cajas x piso	12	25	
Peso Envase	420 g	Anchura	240 mm	240 mm	Pisos x palet	5	5	
Cierre	Corcho/Srew-cap	Profundidad	320 mm	160 mm	Altura	170 cm	170 cm	

