



OTERO



VALLEOSCURO TINTO

ZONA DE PRODUCCIÓN:

D.O.P. Valles de Benavente

COSECHA:

2009

VARIEDADES:

70% Tempranillo y 30% Prieto Picudo.

TIPO DE VINO:

Tinto joven.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas de plástico de 20 kilos. Las uvas despalladas y ligeramente estrujadas, se mantuvieron durante 10 días en maceración en depósitos de acero inoxidable, con dos remontados diarios y una temperatura controlada de 28°C. Tras el descubado, realizó la fermentación maloláctica en depósitos de nuestra bodega subterránea.

NOTA DE CATA:

Rojo cereza muy intenso con ribetes violáceos. Aromas frescos de fruta roja, frambuesa, frutas del bosque y moras, con fondo floral. Boca muy suave y sedosa, taninos maduros. Un final aterciopelado nos conduce a una retronasal con nuevas sensaciones frutales.

ANALITICA:

GRADO ALCOHOLICO	13,20% VOL
ACIDEZ TOTAL	4,40 g/l
AZUCARES REDUCTORES.....	2,10 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,30 g/l

PREMIOS:

Zarcillo de plata 2009.

Medalla de Bronce en el Internacional Wine Challenge 2007.

PRESENTACIÓN:



ENVASE		PACKAGING	CAJA 12 UD.	CAJA 6 UD.	PALETIZACIÓN	CAJA 12 UD.	CAJA 6 UD.
CODIGO EAN	8413928002629	CODIGO EAN	8413928122624	8413928062623	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

