



OTERO



OTERO 100

ZONA DE PRODUCCIÓN:

D.O.P. Valles de Benavente

COSECHA:

2003

VARIEDADES:

50% Prieto Picudo y 50% Tempranillo.

TIPO DE VINO:

Tinto crianza.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas de plástico de 20 kilos. Las uvas despalladas y ligeramente estrujadas, se mantuvieron durante 15 días en maceración en depósitos de acero inoxidable, con dos remontados diarios y una temperatura de 28°C. Tras el descubado, realizó la fermentación maloláctica en depósitos de nuestra bodega subterránea y posteriormente ha sido envejecido durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés, americano y rumano.

NOTA DE CATA:

Rojo cereza picota con ribetes violáceos. En nariz destaca la fruta roja madura muy bien enlazada con los aromas de una madera elegante y fina. La boca predomina la fruta melosa y dulzona bien unida con los torrefactos y especias de la madera nueva, que junto con su acidez alarga el matiz de sus sabores.

ANALITICA:

GRADO ALCOHOLICO	14,26% VOL
ACIDEZ TOTAL	5,02 g/l
AZUCARES REDUCTORES.....	2,40 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,48 g/l

PRESENTACIÓN:

ENVASE		PACKAGING		CAJA 12 UD.	CAJA 6 UD.
CODIGO EAN		CODIGO EAN			
Volumen	75 cl	Contenido caja		12 botellas	6 botellas
Peso Bruto	1,20 kg	Peso Bruto		15 kg	7,5 kg
Altura	301 mm	Altura		310 mm	310 mm
Peso Envase	420 g	Anchura		240 mm	240 mm
Cierre	Corcho/Srew-cap	Profundidad		320 mm	160 mm

