

Rosado Prieto Picudo & Tempranillo 2016


VARIEDAD: 50% Prieto Picudo y 50% Tempranillo

TIPO DE VINO: Rosado Joven

CATEGORÍA DEL VINO: D.O.P. Valles de Benavente

ZONA DE PRODUCCIÓN: Benavente (Zamora)

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 15°C.

NOTA DE CATA:

Frambuesa vivo con reflejos azules. 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.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 12,76% VOL

ACIDEZ TOTAL: 5,80 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 2,80 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,20 g/l



PREMIOS:

- ✓ Medalla de Oro "Mundial de Rosado 2017".
- ✓ Medalla de Oro "Mundial de Bruselas 2017"
- ✓ Guía Gourmet 2017: 92 puntos. (Mayor puntuación vino rosado)



PRESENTACIÓN:

	ENVASE	PACKAGING	CAJA 12 UD.	CAJA 6 UD.	PALETIZACIÓN	CAJA 12 UD.	CAJA 6 UD.
CÓDIGO EAN	8413928002605	CÓDIGO EAN	8413928122600	8413928062609	EUROPALET 80 X 120		
Volumen	75 cl.	Contenido caja	12 botellas	6 botellas	Contenido palet	60 cajas	125 cajas
Peso Bruto	1,170 kg	Peso Bruto	15 kg	7,5 kg	Peso Bruto	900 kg	940 kg
Altura	313 mm	Altura	320 mm	320 mm	Cajas x piso	12	25
Peso Envase	410 g	Anchura	240 mm	240 mm	Pisos x palet	5	5
Cierre	Corcho / Rosca	Profundidad	320 mm	160 mm	Altura	180 cm	180 cm