



OTERO 100

CRIANZA 2003



VARIEDAD: 50% Prieto Picudo y 50% Tempranillo

TIPO DE VINO: Tinto Crianza

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

ZONA DE PRODUCCIÓN: Benavente (Zamora)

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas de plástico de 20 kilos. Las uvas despalilladas 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 raíz 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

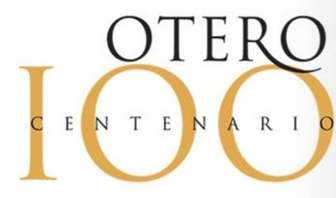
ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 14,26% VOL

ACIDEZ TOTAL: 5,02 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 2,40 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,48 g/l



PRESENTACIÓN:

ENVASE		PACKAGING		CAJA 6 UD.		PALETIZACIÓN		CAJA 6 UD.	
CÓDIGO EAN	8413928029039	CÓDIGO EAN	8413928629031	EUROPALET 80 X 120					
Volumen	75 cl.	Contenido caja	6 botellas	Contenido palet	125 cajas				
Peso Bruto	1,20kg	Peso Bruto	7,5 kg	Peso Bruto	940 kg				
Altura	301 mm	Altura	310 mm	Cajas x piso	25				
Peso Envase	420 g	Anchura	240 mm	Pisos x palet	5				
Cierre	Corcho	Profundidad	160 mm	Altura	180 cm				