

CRIANZA TEMPRANILLO

100% TEMPRANILLO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN NAVARRA

Grado de Alcohol: 14%

PH: 3,7

Acidez: 5,1 g/l

Azúcares: 4,9 g/l

Sulfuroso libre: 30,0 mg/l

Sulfuroso total: 110,0 mg/l

Intensidad colorante: 79,4 Abs/cm

Extracto seco: 34,1 g/l

Acidez volátil: 0,69 g/l

Corcho: Natural

Envase: Botella bordelesa HM antique 750 ml

Envasado: Caja: 6b c/rejilla BA. Pallet: 0,8x1,2 m europeo tratado. 100 cajas (6) / pallet. 25 base x 4 altura - 12 base x 5 altura. Retractilado

12 meses en bodega y 12 meses en botella

Características organolépticas: Vino color rojo cereza, sus aromas despliegan un abanico de golosas sensaciones, notas especiadas, regaliz. En boca triunfa por su suave y dulce tanicidad y máxima elegancia.

Servir a temperatura de 16-18°C

CONTIENE SULFITOS

