

TEMPRANILLO

100% TEMPRANILLO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN NAVARRA

Grado de Alcohol: 13%
PH: 3,65
Acidez: 5,0 g/l
Azúcares: 1,4 g/l
Sulfuroso libre: 30,0 mg/l
Sulfuroso total: 88,0 mg/l
Intensidad colorante: 12,1 Abs/cm
Extracto seco: 29,4 g/l
Acidez volátil: 0,66 g/l
Corcho: Natural
Envase: Botella bordelesa verde 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

Características organolépticas: Vino tinto elaborado a partir de uvas seleccionadas y recogidas en su momento óptimo de maduración.

Servir a temperatura de 16-18°C

CONTIENE SULFITOS



vuelosdetantalo.com

