

BODEGAS ALTOVELA

ALTOVELA ROSADO

VINO ROSADO/ROSÉ WINE

VARIEDAD/GRAPE VARIETY:

50% Tempranillo/ 50% Garnacha

COSECHA/VINTAGE:

Final de Agosto/End of August

VINIFICACION/VINIFICATION:

Vendimia mecanizada. Limpieza de mostos. Despalillado y prensado neumático. Fermentación en acero inoxidable con temperatura controlada a 16°C. durante 18-20 días. Filtrado y estabilizado por frío antes del embotellado.

Mechanized harvest. Cleaning of musts. Destemming and neumatics pressed. Controlled fermentation at 16°C for 10-12 days. Filtered and stabilized by cold before bottling

NOTA DE CATA/TASTING NOTE:

COLOR: Rosa brillante de gran limpieza. AROMA: Recuerda a los frutos silvestres. GUSTO: Seco, fresco, equilibrado y con un amplio post-gusto afrutado.

COLOUR: Bright and very clean pinkht. AROME: Wiyh memories of wild fruits. TASTE: Dry, fresh, balanced and wide post-taste

MARIDAJE/PAIRING:

Pescados, salsas dulces, marisco y quesos tiernos

Fish, sweet sauces, seafood and tender cheeses

SERVIR/SERVING:

At 5°C

ANALYSIS.

Grado alcohólico/Alcohol degree. 12'5%

Acided total/Total acidity: 5'5 gr/L

Ph: 3'4

Acided volátil/Volatile acidity: 0'3 gr/L

SO2: 60 mg/L

Azucar/Added sugar: 2 gr/L

FICHA LOGÍSTICA/LOGISTIC INFORMATION

PESO BOTELLA (g)	DIM.CAJAS H X L X D (mm)		PESO CAJA KG		CAJAS/ EU PALET		CAJAS X CAPA		CAPAS X EUR.PALET		DIMENSIONES EURO PALET (mm)	PESO EURO PALET (Kg)	CODIGOS EAN		
													BOTELLA (EAN 13)	CAJA 6 (EAN 13)	CAJA 12 (EAN 14)
1200	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	1700 x1200 x 800	915	8429685000310	18429685000867	
	310 x230 x 160	310 x315 x 235	7,4	14,8	120	60	24	12	5	5					

