

# BODEGAS ALTOVELA

## ALTOVELA TEMPRANILLO

### VINO TINTO / RED WINE

#### VARIEDAD/GRAPE VARIETY:

100% Tempranillo

#### COSECHA/VINTAGE:

Septiembre- Octubre/ September-October

#### VINIFICACION/VINIFICATION:

Vendimia manual seleccionada. Despalillado y posterior maceración del mosto con hollejos. Remontado automatizado diario para extraer color y aromas. Fermentación controlada a 25º-28ºC. en depósitos de acero inox. Tras maloláctica, filtrado, clarificado y estabilizado por frío antes del embotellado.

Selected manual vintage. Destemming and later must maceration. Daily automatized remounts to extract colour and aromes. Controlled fermentation at 25º-28ºC in stainless steel tanks. After malolactic fermentation, filtered, clarified and stabilized by cold before bottling

#### NOTA DE CATA/TASTING NOTE:

Color: Profundo color granate con tonos rubies, limpio y brillante.

Aroma: Elegante, intenso y afrutado. Alto aroma a frutos rojos del bosque

Gusto: Sabroso, estructurado y equilibrado; persistente en boca. Taninos elegantes y suaves.

#### MARIDAJE/PAIRING:

Carnes rojas, cocido, ganso y faisán

Read meat, goose and pheasant

#### SERVIR/SERVING:

At 18º C

#### ANALYSIS.

Grado alcohólico/Alcohol degree. 13,5%

Acided total/Total acidity: 5 gr/L

Ph: 3'6

Acided volátil/Volatile acidity: 0'4 gr/L

SO2: 60 mg/L

Azucar/Added sugar: 2gr/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	8429685000013	8429685001218	
	310x230x160	310x315x235	7,4	14,8	120	60	24	12	5	5					

