

VALJUNCO TINTO

FICHA DE CATA

COSECHA **2016**

100% Prieto Picudo

13,5 % Vol.

Ac. Total 4,62 g/l

1,89 g/l azúcares reductores

ELABORACIÓN:

Por el método tradicional. Las uvas seleccionadas de nuestra Finca Monteleón, en Valdevimbre (León) se estrujan -despalillan y el mosto resultante se bombea a los depósitos junto con los hollejos macerándose en depósitos de acero inoxidable unas horas antes de comenzar la fermentación alcohólica a 27°C durante 16 días. Se trasiega a otro depósito para que comience su fermentación maloláctica. En febrero se estabiliza pasando a embotellarse a finales de Marzo.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE:

Color rojo guinda, capa media alta, limpio y brillante. Muy intensa, con aroma a fruta roja madura. En boca es potente, con una importante carga tánica estructurada que le hace un vino muy persistente en el postgusto y equilibrado. Vino ideal para acompañar en aperitivos, sopa castellana, potajes, embutidos, carnes a la brasa, pescados en salsa y todo tipo de quesos.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO:

Conservar en un lugar fresco y seco. **Servir entre 14-15 °C**

DATOS LOGÍSTICOS:

FORMATO	UNIDADES POR CAJA	DIMENSIONES CAJA En mm	CAJAS Europalet
150 cl	6 bot.	-	-
75 cl	12 bot.	297 X 222 X 324	60
75 cl	6 bot.	222 X 148 X 324	100

