



Fuentspina

ROBLE 2011



DESCRIPCIÓN:

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo que proceden de viñedos con una edad media de 25 años y con una crianza de 6 meses en barricas de roble americano.

ELABORACIÓN:

Las uvas que llegan a la bodega son controladas rigurosamente en función a diversos parámetros: estado sanitario, grado, acidez total y Ph. Se efectúa una maceración pelicular a 5°C de temperatura durante 72 horas para obtener el máximo potencial de aromas primarios. Después se fermenta en depósitos de acero inoxidable entre 18° y 22° C durante 10 días. Tras la fermentación maloláctica el vino reposa durante seis meses en barricas de roble americano.

NOTA DE CATA:

De color rojo violáceo de capa alta. En nariz es muy expresivo, notas de frutas rojas y negras se mezclan con tonos de vainillas, lácteos y torrefactos. En boca es potente, agradable, envolvente, muy suave, con un final largo y fresco.

RECOMENDADO CON:

Hongos y setas, pescados a la brasa, carnes rojas, caza menor y quesos semicurados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C

DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934323100
Medidas Botella: 316 x 75 mm
Peso: 1.290 gr.
Cierre: Corcho natural

EAN Caja (6 botellas): 8412934723108
Medidas caja: 24 x 16,3 x 32,5 cm
Peso: 8 kg.
100 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,44 m.)
25 cajas / fila
Peso pallet: 825 kg

EAN Caja (12 Botellas): 8412934723108
Medidas Caja: 32 x 24 x 32,5 cm
Peso: 16 Kg.
60 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,77 m.)
12 cajas / fila
Peso pallet: 985 kg

DATOS ANALÍTICOS:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Alcohol: | 13,7% |
| Acidez Volátil gr./l.: | 0,41 |
| Acidez Total gr./l.: | 4,75 |
| SO ² Libre mg./l.: | 32 |
| SO ² Total mg./l.: | 70 |
| PH: | 3,58 |
| Azúcar Residual gr./l. | 3 |