

5 OROS

BLANCO



VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Viñedos de producción controlada situados entre los 300 y 700 metros de altitud. Fermentación y maceración a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas.

VARIEDAD: Viura y Tempranillo Blanco.

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** De color amarillo pálido con reflejos verdosos.
- **AROMA:** Aparecen notas vegetales y frutas exóticas, con recuerdo a hierba recién cortada.
- **PALADAR:** En boca aparecen de nuevo las notas de fruta fresca. Untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final. Posee una gran estructura que favorece su persistencia. La retronasal es compleja e intensa.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 16 y 18 °C

GASTRONOMÍA:

Es un vino indicado para aperitivos y acompañando platos a base de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con todo tipo de ahumados, quesos suaves y jamón serrano.

ANÁLISIS:

Alcohol: 12,5 %Vol +-0,5
Acidez Volátil: 0,25 +-0,3
Acidez Total: 4,7 +-0,5
SO2 libre: 32 +-10
SO2 total: 120 +-30
pH: 3,2 +-0,3
Azúcar: 1,8+-0,3

LOGÍSTICA:

EAN bot: 8437005412088
Dimensiones Botellas: 30 x 7.5 cm
Peso Bruto Botella 1.270 gr
Cierre: Corcho sintético
Cápsula complejo

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS

EAN Caja (6 bot.):
Medidas caja: 24 x 16.3 x 32.5 cm
Medidas palet: 0.80 x 1.20 x 1.78 m

CONSUMO PREFERENTE: 2 Años

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	5 - 25°C
VOLUMEN:	750 ml
UNIDADES POR CAJA:	6
PESO BRUTO CAJA:	7,6 Kg
CAJAS PALET 80x120:	125
CAJAS PALET 100x120:	150
CAMIÓN	
PALET 80x120:	25
PALET 100x120:	
CONTENEDOR 20'	
PALET 80x120:	11
PALET 100x120:	10
CONTENEDOR 40'	
PALET 80x120:	24
PALET 100x120:	21

Avenida del Ebro S/N
26540 · Alfaro (La Rioja)
Tfno. +34 941 181 207 · Fax. +34 941 181 207
www.bodegasisidromilagro.com



Alcohol Moderation



BODEGAS
**ISIDRO
MILAGRO**