



CAL Y CANTO

OAKED RED



VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Vino tinto procedente de uvas Tempranillo. Maceración en fermentación durante 15 días. Tras la fermentación maloláctica, los vinos son envejecidos durante 6 meses en barricas de roble Americano. Nuestros vinos son también sometidos a un proceso de clarificación y posterior filtración, corrección y estabilización. Antes de embotellarse, los vinos son microfiltrados.

VARIEDAD: Tempranillo

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Intenso color rojo cereza con irisaciones violeta mate.
- **AROMA:** Fruta madura con notas avainilladas y un delicado fondo especiado.
- **PALADAR:** Estructurado, redondo, armónico.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Recomendamos disfrutarlo entre 14 y 16°C

GASTRONOMÍA:

Perfecto con carnes, guisos, patés y quesos curados.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13,5% +0.5
 Acidez Vol. gr/l: 0.49, +0.1
 Acidez Total gr/l: 5.00+0.6
 SO2 libre mg/l: 35+10
 SO2 total mg/l: 89+25
 PH: 3.56+0.3
 Azúcar gr/l: 2.0, +2

LOGÍSTICA:

EAN Bot: 843700545891-8
 Medidas Bot: 31.6 x 7.6 cm.
 Cierre: Corcho.

EAN Caja (6 bot): 1843700545891-5
 Medidas caja: 24 x 16 x 32,4 cm
 125 cajas / Pallé EURO
 Medidas palé: 0.80 x 1.20 x 1.67 m
 25 cajas por altura
 Peso bruto palé: 1028,47 kg

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS

CONSUMO PREFERENTE: 2 Años

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	5 - 25°C
VOLUMEN:	750 ml
UNIDADES POR CAJA:	6
PESO BRUTO CAJA:	7,95 Kg
CAJAS PALET 80x120:	100
CAJAS PALET 100x120:	112
CAMIÓN	
PALET EUR:	29
PESO BRUTO:	23780 kg
CONTENEDOR 20'	
CAJAS TOTALES:	2016
PESO BRUTO:	16045.24 kg
CONTENEDOR 40'	
CAJAS TOTALES:	2100
PESO BRUTO:	17338,8 kg

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



el vino sólo se disfruta con moderación



B O D E G A S

**ISIDRO
MILAGRO**