

MAR Y LUNA

GARNACHA TINTORERA



VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Nuestros vinos son sometidos a un completo proceso de clarificación y posterior filtración, Corrección y estabilización. Antes del embotellado, también son microfiltrados.

VARIEDAD: 100% Garnacha Tintorera

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color rojo cereza intenso.
- **AROMA:** Perfume de frutas rojas con fondos torrefactos.
- **PALADAR:** Amplia boca, contundente, aterciopelada y sedosa.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Recomendamos disfrutarlo entre 14 y 16°C

GASTRONOMÍA:

Guisos de carne, carne a la brasa, quesos curados, legumbres estofadas.

ANÁLISIS:

Alcohol: 14 % +0,5
 Acidez volátil gr/l: 0.5+0.1
 Acidez total gr/l: 5,4+0.4
 SO2 Libre mg/l: 35+10
 SO2 Total mg/l: 100+25

LOGÍSTICA:

EAN Botella:
 Medidas Botella: 30 x 8 cm
 Peso Bruto Botella: 1155 gr.
 Cierre: Corcho natural

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS

EAN Caja (6 botellas):
 Medidas caja: 24 x 16 x 30 cm,
 Medidas palet (0,80 x 1,20 x 1,67 m.)

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

Pol. Industrial Fase II, C/I Parcela 18
 13200 · Manzanares (Ciudad Real)
 Tfno. +34 926 647 005 · Fax. +34926 610620
www.bodegasisidromilagro.com



el vino sólo se disfruta con moderación



B O D E G A S

**ISIDRO
MILAGRO**