

MARCELINO

CRIANZA

VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Viñedos de producción controlada situados entre los 300 y 650 metros de altitud. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración durante 8 días con levaduras autóctonas.

ENVEJECIMIENTO:

12 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano de tostado medio.

VARIEDAD: Variedades tintas permitidas por la D.O.Rioja siendo la mayoritaria el Tempranillo.

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color rojo rubí agranado con ligeros matices púrpura.
- **AROMA:** Potente y frutal con clara influencia varietal, excelentes aromas de crianza, con agradables tostados procedentes de roble de calidad.
- **PALADAR:** Amplio y suave, se aprecia la fruta fresca y madura, recuerdos de moras y cerezas con un toque de vainilla.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 16 y 18 °C

GASTRONOMÍA:

Puede acompañar todo tipo de quesos y embutidos, ideal para acompañar carnes, guisos y platos de cuchara.

ANÁLISIS:

Alcohol: 14 %Vol +/-0,5
Acidez Volátil: 0,6 +/-0,2
Acidez Total: 5,5 +/-0,4
SO2 libre: 32 +/-10
SO2 total: 120 +/-30
pH: 3,7 +/-0,3
Azúcar: 1,8+0,3

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS



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



el vino sólo se disfruta con moderación



BODEGAS

**ISIDRO
MILAGRO**