

MARCELINO

JOVEN

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 10 días aproximadamente con levaduras seleccionadas.

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

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color rojo cereza vivo e intenso, destellos azulados con lágrima densa y abundante.
- **AROMA:** Característico de la variedad con notas de frambuesa y regaliz y el recuerdo mineral del carácter de la tierra.
- **PALADAR:** Entrada suave y refrescante debido a su juventud, tras su paso deja un agradable recuerdo a fruta madura con buen equilibrio entre alcohol y acidez.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 16 y 18 °C

GASTRONOMÍA:

Puede acompañar quesos y embutidos suaves, verduras, pasta, pescado y carnes a la brasa.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13,5 %Vol +-0,5
Acidez Volátil: 0,55 +-0,2
Acidez Total: 5,3 +-0,4
SO2 libre: 30 +-10
SO2 total: 100 +-30
pH: 3,7 +-0,3
Azúcar: 1,7+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



B O D E G A S

**ISIDRO
MILAGRO**