



FINCA LA MELENDRA CRIANZA 2018

D.O. RIBERA DEL DUERO



VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 12.000 litros con forma cónica, con control térmico de temperatura.
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés, 100%

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

VISTA: Color rojo picota intenso prácticamente opaco borde violáceo que nos demuestra su gran juventud y sobre todo la capacidad de envejecimiento del vino.

AROMA: En nariz es alegre, jovial, divertido. Un conjunto de aromas predominado por las frutas rojas en primera parte y con ciruelas negras y flores de violeta de fondo. Aroma muy intenso y persistente.

PALADAR: En boca, fresco, buena estructura, acidez equilibrada y sabroso, con un fino amargor y gran persistencia.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Recomendamos disfrutarlo entre 15 y 17°C.

GASTRONOMÍA:

Carnes y quesos.

ANÁLISIS:

Alcohol: 14,5% +0.5
Acidez Vol. gr/l: 0.59, +0.1
Acidez Total gr/l: 4,9+0.6
SO₂ libre mg/l: 35+10
SO₂ total mg/l: 89+25
PH: 3.56+0.3
Azúcar gr/l: 2.5, +2
Puntos de color: 7+1

CONTIENE SULFITOS

LOGÍSTICA:

EAN Bot: 8436577601098.
Medidas Bot: 30.0 x 7.4 cm.
Cierre: Corcho.

EAN Caja (6 bot): 28436577601108.
Medidas caja: 23.5 x 15.5 x 30.5 cm
125 cajas / Pallé EURO
Medidas palé: 0.80 x 1.20 x 1.67 m
25 cajas por altura
Peso bruto palé: 950 kg

VOLUMEN	UNIDADES POR CAJA	PESO BRUTO CAJA	CAJAS PALET 80X120	CAJAS PALET 100X120	CAMIÓN		CONTENEDOR 20		CONTENEDOR 40	
					PALET EUR	PESO BRUTO	CAJAS TOTALES	PESO BRUTO	CAJAS TOTALES	PESO BRUTO.
750 ml	6	7,05 kg	125	150	27	24466,86kg	2750	19387,5kg	3150	22795,5 kg