



FINCA LA MELENDRA ROBLE 2019

D.O. RIBERA DEL DUERO



VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 25.000 litros, con control térmico de temperatura.

Crianza: 4 meses en bodega de roble francés.

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

VISTA: posee matices propios, donde se percibe el carácter afrutado y las peculiaridades de la variedad Tempranillo o Tinta del País.

AROMA: aromas procedentes de su breve paso por bodega.

PALADAR: Directo y adictivo, una vez tomada la primera copa, apetece repetir.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Recomendamos disfrutarlo entre 15 y 17°C.

GASTRONOMÍA:

Directo y adictivo, una vez tomada la primera copa, apetece repetir.

ANÁLISIS:

ANÁLISIS:

Alcohol: 14% +0.5

Acidez Vol. gr/l: 0.58, +0.1

Acidez Total gr/l: 4,5+0.6

SO₂ libre mg/l: 35+10

SO₂ total mg/l: 89+25

PH: 3.56+0.3

Azúcar gr/l: 2.1, +2

Puntos de color: 7+1

COMPANÍA RESPONSIBLE:

BODEGAS ISIDRO MILAGRO S.A.

Dirección: P.I. Fase II; C/I, Parc. 18.

13200 Manzanares (Ciudad Real)

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS

LOGÍSTICA:

EAN Bot: 8436577601104.

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