

MARCELINO

BLANCO

VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Viñedos de producción controlada, situados a partir de 500 m. de altitud. Fermentación en frío en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, levaduras seleccionadas y maceración sobre lías.

VARIEDAD: Variedades blancas permitidas por la D.O Rioja siendo mayoritaria la Viura.

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color amarillo pálido con destellos verdosos.
- **AROMA:** Característico de la variedad con notas de flores blancas y el recuerdo mineral del viñedo.
- **PALADAR:** Entrada suave y equilibrada acidez, tras su paso deja un fugaz recuerdo frutal. Franco y con cuerpo.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 6 y 8 °C

GASTRONOMÍA:

Puede acompañar todo tipo de ensaladas y verduras, pasta, arroces, pescados y mariscos.

ANÁLISIS:

Alcohol: 12,5 %Vol +-0,5

Acidez Volátil: 0,2 +-0,2

Acidez Total: 5,8 +-0,4

SO2 libre: 35 +-10

SO2 total: 140 +-30

pH: 3,3 +-0,3

Azúcar: 1,6+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**