

MARCELINO

ROSADO



VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Viñedos de producción controlada, situados entre los 300 y 650 m. de altitud. Cuidadoso proceso de selección de uvas y obtención del mosto mediante sangrado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y levaduras seleccionadas.

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

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color rosa frambuesa, brillante y limpio
- **AROMA:** Ligeros tonos de violeta típicos del Tempranillo junto a notas de frambuesa aportadas por la Garnacha.
- **PALADAR:** La entrada es suave y refrescante debido a su juventud, franco, con una acidez equilibrada que hace resaltar su carácter frutal.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 8 y 10 °C.

GASTRONOMÍA:

Se puede tomar como aperitivo y acompañando todo tipo de tapas. Combina muy bien con verduras, ensaladas, arroces y pastas.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13 %Vol +-0,5
Acidez Volátil: 0,3 +-0,2
Acidez Total: 5,6 +-0,5
SO2 libre: 32 +-10
SO2 total: 140 +-30
pH: 3,4 +-0,3
Azúcar: 1,8+-0,3

LOGÍSTICA:

EAN bot: 20440961
Dimensiones bot: 30 x 7.5 cm
Peso bruto bot: 1250 gr.
Cierre: corcho sintético

Medidas caja: 24 x 16 x 30.1 cm
Medidas palet: 0.80 x 1.20 x 1.78 m.

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:

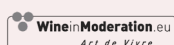
CONTENEDOR 20'

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**