



BODEGAS
ISIDRO MILAGRO

BARÓN DE FRANC SEMIDULCE

VINO DE ESPAÑA



VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Nuestros vinos son sometidos a un completo proceso de clarificación y posterior filtración, corrección y estabilización. Antes del embotellado, también son microfiltrados.

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

VISTA: Brillante amarillo pálido con ciertos matices verdosos.

AROMA: Fresco y ligeramente afrutado.

PALADAR: Suave, bien equilibrado y sencillo.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

Entre 8 y 10°C.

GASTRONOMÍA:

Ideal para acompañar menús ligeros, sobre todo pescados, mariscos, sopas y aves.

ANÁLISIS:

Alcohol: 10,5% ± 0.5

Acid. volátil gr/l: 0.35 ± 0.15

Acidez total gr/l: 5 ± 0.5

SO² libre mg/l: 35 ± 10

SO² total mg/l: 130 ± 25

PH: 3.5 ± 0.05

Azúcar gr/l: 23 ± 1

COMPANÍA RESPONSIBLE DEL PRODUCTO:

BODEGAS ISIDRO MILAGRO S.A.

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

13200 Manzanares (Ciudad Real)

Tlf: +34 926 647 005.

Fax: +34 926 610 620.

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS

LOGÍSTICA:

Ean bot:843657760001-5

Dimensiones bot: 29 x 7.5 cm

Peso bruto bot: 1170 gr.

Cierre: corcho sintético.

EAN caja (6 bot): 2843657760001-9

Medidas caja: 24 x 16 x 29,6 cm

Medidas palé: 0.80 x 1.20 x 1.61 m

Peso bruto palé: 879.58 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	6.83 kg	125	150	27	24443,91kg	2750	18800.76 kg	3150	22123.42 kg