

# Abadía Milagro

## CRIANZA



### VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Viñedos de producción controlada situados entre los 300 y 650 metros de altitud. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración durante 8 días con levaduras autóctonas.

### ENVEJECIMIENTO:

12 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano de tostado medio.

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

### RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color rojo rubí agranado con ligeros matices púrpura.
- **AROMA:** Potente y frutal con clara influencia varietal, excelentes aromas de crianza, con agradables tostados procedentes de roble de calidad.
- **PALADAR:** Amplio y suave, se aprecia la fruta fresca y madura, recuerdos de moras y cerezas con un toque de vainilla.

### TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 16 y 18 °C

### GASTRONOMÍA:

Puede acompañar todo tipo de quesos y embutidos, ideal para acompañar carnes, guisos y platos de cuchara.

### ANÁLISIS:

Alcohol: 14 %Vol +/-0,5  
Acidez Volátil: 0,6 +/-0,2  
Acidez Total: 5,5 +/-0,4  
SO2 libre: 32 +/-10  
SO2 total: 120 +/-30  
pH: 3,7 +/-0,3  
Azúcar: 1,8 +/-0,3

### ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS

<b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO</b>	5 - 25°C
<b>VOLUMEN:</b>	750 ml
<b>UNIDADES POR CAJA:</b>	6
<b>PESO BRUTO CAJA:</b>	7,6 Kg
<b>CAJAS PALET 80x120:</b>	125
<b>CAJAS PALET 100x120:</b>	150
<b>CAMIÓN</b>	
PALET 80x120:	25
PALET 100x120:	
<b>CONTENEDOR 20'</b>	
PALET 80x120:	11
PALET 100x120:	10
<b>CONTENEDOR 40'</b>	
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](http://www.bodegasisidromilagro.com)



el vino sólo se disfruta con moderación



BODEGAS  
**ISIDRO  
MILAGRO**