

# Abadía Milagro

JOVEN



## 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 10 días aproximadamente con levaduras seleccionadas.

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

## RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color rojo cereza vivo e intenso, destellos azulados con lágrima densa y abundante.
- **AROMA:** Característico de la variedad con notas de frambuesa y regaliz y el recuerdo mineral del carácter de la tierra.
- **PALADAR:** Entrada suave y refrescante debido a su juventud, tras su paso deja un agradable recuerdo a fruta madura con buen equilibrio entre alcohol y acidez.

## TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 16 y 18 °C

## GASTRONOMÍA:

Puede acompañar quesos y embutidos suaves, verduras, pasta, pescado y carnes a la brasa.

## ANÁLISIS:

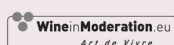
Alcohol: 13,5 %Vol +-0,5  
Acidez Volátil: 0,55 +-0,2  
Acidez Total: 5,3 +-0,4  
SO2 libre: 30 +-10  
SO2 total: 100 +-30  
pH: 3,7 +-0,3  
Azúcar: 1,7+0,3

## 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**