

VEGA CASCAJO RESERVA

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 15 días con levaduras autóctonas.

ENVEJECIMIENTO:

30 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano de tostado medio y al menos 6 meses en botella.

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

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color rojo rubí muy cubierto con ligeros ribetes teja.
- **AROMA:** Balsámicos y especiados, notas de tabaco y café tostados, recuerdos de frutos negros. Complejidad y persistencia.
- **PALADAR:** Su entrada y paso es agradable, con notas a vainilla, destacando la suavidad de la glicerina y el toque tostado final. Muy desarrollado y estructurado, con taninos redondos a la par que elegantes.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Recomendamos servirlo entre 12 y 14°C.

GASTRONOMÍA:

Ideal para acompañar todo tipo de carnes, especialmente los platos de caza, los guisos y los cocidos.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13.5% +-1
Acidez volátil gr/l: 0.65 +-0.1
Acidez total gr/l: 5.0 +-0.9
SO2 libre mg/l: 32 +-10
SO2 total mg/l: 100 +-25
PH: 3.51 +-0.3
Azúcar gr/l: 1.5 +-0.3
Puntos de color: 7.5 +1

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**