



VEGA CASCAJO ROSADO

VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Víñedos de producción controlada situados entre los 300 y 650 metros de altitud. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración en lías. Cuidadoso proceso de selección de uvas y elaboración mediante sangrado.

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

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color rosa frambuesa, brillante y limpio.
- **AROMA:** Ligeros tonos de violeta típicos del tempranillo junto a notas de frambuesas aportadas por la gamacha.
- **PALADAR:** Entrada suave y refrescante debido a su juventud, franco, con una acidez muy 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 pasta.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13 %Vol +-0,5
Acidez Volátil: 0,3 +-0,2
Acidez Total: 5,3 +-0,4
SO2 libre: 35 +-10
SO2 total: 140 +-30
pH: 3,5 +-0,3
Azúcar: 2 +-0,3

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



+18 años solo se disfruta con moderación



BODEGAS
**ISIDRO
MILAGRO**