

bodegasisidromilagro.com



Cal y Canto Roble



VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Vino tinto procedente de uvas Tempranillo.

Maceración en fermentación durante 15 días.

Tras la fermentación maloláctica, los vinos son envejecidos durante 6 meses en barricas de roble Americano.

Nuestros vinos son también sometidos a un proceso de clarificación y posterior filtración, corrección y estabilización. Antes de embotellarse, los vinos son microfiltrados.

VARIEDAD:

TEMPRANILLO

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

VISTA: Intenso color rojo cereza con irisaciones violeta mate.

AROMA: Fruta madura con notas avainilladas y un delicado fondo especiado.

PALADAR: Estructurado, redondo, armónico.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Recomendamos disfrutarlo entre 14 y 16°C.

GASTRONOMÍA:

Perfecto con carnes, guisos, patés y quesos curados.

ANÁLISIS:

Alcohol:13,5% +0.5 Acidez Vol. gr/l: 0.49, +0.1 Acidez Total gr/l: 5.00+0.6 SO2 libre mg/l: 35+10 SO2 total mg/l: 89+25 PH:3.56+0.3

Azúcar gr/l: 2.0, +2 Puntos de color: 7+1

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS

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.

LOGÍSTICA:

EAN Bot: 843700545891-8 **Medidas Bot:** 31.6 x 7.6 cm.

Cierre: Corcho.

EAN Caja (6 bot): 1843700545891-5 **Medidas caja:** 24 x 16 x 32,4 cm

125 cajas / Pallé EURO

Medidas palé: 0.80 x 1.20 x 1.67 m

25 cajas por altura

Peso bruto palé: 1028,47 kg





| | | | PESO CAJAS CAJA | | CAJAS | CAMIÓN | | CONTENEDOR 20 | | CONTENEDOR 40 | |
|------|-----|----------|-----------------|--------|---------|-----------|------------|---------------|------------|---------------|-------------|
| | | UNIDADES | BRUTO | PALET | PALET | | | CAJAS | | CAJAS | |
| VOLU | MEN | POR CAJA | CAJA | 80X120 | 100X120 | PALET EUR | PESO BRUTO | TOTALES | PESO BRUTO | TOTALES | PESO BRUTO. |
| 750 | ml | 6 | 8,03 kg | 125 | 150 | 26 | 26740 kg | 2750 | 22082,5kg | 3150 | 25294,5 kg |