

# Finca Besaya

## 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

**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](http://www.bodegasisidromilagro.com)



el vino sólo se disfruta con moderación



B O D E G A S  
ISIDRO  
MILAGRO