

# Abadía Milagro

BLANCO



## VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Viñedos de producción controlada, situados a partir de 500 m. de altitud. Fermentación en frío en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, levaduras seleccionadas y maceración sobre lías.

**VARIEDAD:** Variedades blancas permitidas por la D.O Rioja siendo mayoritaria la Viura.

## RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color amarillo pálido con destellos verdosos.
- **AROMA:** Característico de la variedad con notas de flores blancas y el recuerdo mineral del viñedo.
- **PALADAR:** Entrada suave y equilibrada acidez, tras su paso deja un fugaz recuerdo frutal. Franco y con cuerpo.

## TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 6 y 8 °C

## GASTRONOMÍA:

Puede acompañar todo tipo de ensaladas y verduras, pasta, arroces, pescados y mariscos.

## ANÁLISIS:

Alcohol: 12,5 %Vol +-0,5  
 Acidez Volátil: 0,2 +-0,2  
 Acidez Total: 4,8 +-0,4  
 SO2 libre: 35 +-10  
 SO2 total: 140 +-30  
 pH: 3,4 +-0,3  
 Azúcar: 1,6+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**