

Abadía Milagro

ROSADO



VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Vínedos 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:

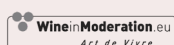
Alcohol: 13 %Vol +-0,5
 Acidez Volátil: 0,3 +-0,2
 Acidez Total: 5,3 +-0,4
 SO2 libre: 35 +-10
 SO2 total: 140 +-30
 pH: 3,5 +-0,3
 Azúcar: 2 +-0,3

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



el vino sólo se disfruta con moderación



BODEGAS

**ISIDRO
MILAGRO**