

# Conde de Monterroso

CRIANZA



## 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% +0.5  
Acidez Vol. gr/l: 0.49, +0.1  
Acidez Total gr/l: 5.00+0.6  
SO2 libre mg/l: 35+15  
SO2 total mg/l: 25+-20  
PH: 3.56+0.3  
Azúcar gr/l: 2.0, +2

## LOGÍSTICA:

EAN Bot: 8437005458437  
Medidas Bot: 30.1 x 7.6 cm.  
Cierre: Corcho.  
EAN Caja (6 bot): 18437005458434  
Medidas caja: 24 x 16 x 30 cm  
125 cajas / Pallé EURO  
Medidas palé: 0.80 x 1.20 x 1.67 m  
25 cajas por altura  
Peso bruto palé: 906,18 kg

## ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS

**CONSUMO PREFERENTE:** 2 Años

<b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO</b>	5 - 25°C
<b>VOLUMEN:</b>	750 ml
<b>UNIDADES POR CAJA:</b>	6
<b>PESO BRUTO CAJA:</b>	7,05 Kg
<b>CAJAS PALET 80x120:</b>	125
<b>CAJAS PALET 100x120:</b>	150
<b>CAMIÓN</b>	
PALET EUR:	26
PESO BRUTO:	23710 kg
<b>CONTENEDOR 20'</b>	
CAJAS TOTALES:	2750
PESO BRUTO:	19387,5 kg
<b>CONTENEDOR 40'</b>	
CAJAS TOTALES:	3150
PESO BRUTO:	22795,50 kg

Pol. Industrial Fase II, C/I Parcela 18  
13200 · Manzanares (Ciudad Real)  
Tfno. +34 926 647 005 · Fax. +34926 610620  
[www.bodegasisidromilagro.com](http://www.bodegasisidromilagro.com)



el vino sólo se disfruta con moderación



B O D E G A S

**ISIDRO  
MILAGRO**