

TORRE DE REJAS

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+10
SO2 total mg/l: 89+25
PH: 3.56+0.3
Azúcar gr/l: 2.0, +2

LOGÍSTICA:

EAN Bot: 8437005458635.
Medidas Bot: 30.1 x 7.6 cm.
Cierre: Microgranulado.
EAN Caja (6 bot): 18437005458632.
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

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO 5 - 25°C

VOLUMEN: 750 ml
UNIDADES POR CAJA: 6
PESO BRUTO CAJA: 7,05 Kg
CAJAS PALET 80x120: 125
CAJAS PALET 100x120: 150

CAMIÓN

PALET EUR: 26
PESO BRUTO: 23710 kg

CONTENEDOR 20'

CAJAS TOTALES: 2750
PESO BRUTO: 19387,5 kg

CONTENEDOR 40'

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.bodegasidromilagro.com



el vino sólo se disfruta con moderación



B O D E G A S
**ISIDRO
MILAGRO**