

VIZCONDE Le BEGIJAR

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.: 843700713905-1
Medidas Bot: 30.1 x 7.6 cm.
Cierre: Corcho.
EAN Caja (6 bot): 2843700713905-5
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.bodegasisidromilagro.com



el vino sólo se disfruta con moderación



BODEGAS
**ISIDRO
MILAGRO**