



Isidro Milagro

B O D E G A S

bodegasisidromilagro.com



MARCELINO

D.O. Ca. Rioja



FICHAS DE CRIANZA RESERVA Y JOVEN



Isidro Milagro
B O D E G A S

bodegasisidromilagro.com



MARCELINO

D.O. Ca. Rioja

CRIANZA

VITICULTURA Y VINIFICACION:

Viñedos de producción controlada situados entre los 300 y 650 metros de altitud. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración durante 8 días con levaduras autóctonas.

ENVEJECIMIENTO:

18 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano de tostado medio.

VARIEDAD: TEMPRANILLO

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

VISTA: Color rojo rubí agranado con ligeros matices púrpura.

AROMA: Potente y frutal con clara influencia varietal, excelentes aromas de crianza, con agradables tostados procedentes de roble de calidad.

PALADAR: Amplio y suave, se aprecia la fruta fresca y madura, recuerdos de moras y cerezas con un toque de vainilla.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Recomendamos servirlo entre 12 y 14°C.

GASTRONOMÍA:

Puede acompañar todo tipo de quesos y embutidos, ideal para acompañar carnes, guisos y platos de cuchara.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13.5% \pm 0.5
Acidez volátil gr/l: 0.50 \pm 0.1
Acidez total gr/l: 5.0 \pm 0.3
SO² libre mg/l: 32 \pm 10
SO² total mg/l: 100 \pm 20
PH: 3.51 \pm 0.3
Azúcar gr/l: 1.5 \pm 0.3
Puntos de color: 8.0 \pm 1

ALÉRGICOS:

CONTIENE SULFITOS

LOGÍSTICA:

EAN bot:
Dimensiones bot: 30 x 7.5 cm
Peso bruto bot: 1270 gr.
Cierre: corcho natural 1+1.
Cápsula complejo

EAN caja (6 bot):
Medidas caja: 24 x 16 x 30.1 cm
Medidas palet: 0.80 x 1.20 x 1.61 m



VOLUMEN	UNIDADES POR CAJA	PESO BRUTO CAJA	CAJAS PALET 80x120	CAJAS PALET 100x120	CAMION		CONTENEDOR 20'		CONTENEDOR 40'	
					PALET 80x120	PALET 100x120	PALET 80x120	PALET 100x120	PALET 80x120	PALET 100x120
750 ml	6	7,6 Kg	125	150	25		11	10	24	21



Isidro Milagro
B O D E G A S

bodegasisidromilagro.com



MARCELINO

D.O. Ca. Rioja

RESERVA

VITICULTURA Y VINIFICACION:

Viñedos de producción controlada situados entre los 300 y 650 metros de altitud. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración durante 15 días con levaduras autóctonas.

ENVEJECIMIENTO:

24 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano de tostado medio y 12 meses en botella.

VARIEDAD: TEMPRANILLO

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

VISTA: Color rojo rubí muy cubierto con ligeros ribetes teja.

AROMA: Balsámicos y especiados, notas de tabaco y cafés tostados, recuerdos de frutos negros. Complejidad y persistencia.

PALADAR: Su entrada y paso es agradable, con notas a vainilla, destacando la suavidad de la glicerina y el toque tostado final. Muy desarrollado y estructurado, con taninos redondos a la par que elegantes.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Recomendamos servirlo entre 12 y 14°C.

GASTRONOMÍA:

Ideal para acompañar todo tipo de carnes, especialmente los platos de caza, los guisos y los cocidos.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13.5% \pm 0.5
Acidez volátil gr/l: 0.65 \pm 0.1
Acidez total gr/l: 5.0 \pm 0.3
SO² libre mg/l: 32 \pm 10
SO² total mg/l: 100 \pm 25
PH: 3.51 \pm 0.3
Azúcar gr/l: 1.5 \pm 0.3
Puntos de color: 7.5 \pm 1

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS

LOGÍSTICA:

EAN bot:
Dimensiones bot: 30 x 7.5 cm
Peso bruto bot: 1270 gr.
Cierre: corcho natural colmatado.

EAN caja (6 bot):
Medidas caja: 24 x 16 x 30.1 cm
Medidas palet: 0.80 x 1.20 x 1.61 m



VOLUMEN	UNIDADES POR CAJA	PESO BRUTO CAJA	CAJAS PALET 80x120	CAJAS PALET 100x120	CAMION		CONTENEDOR 20'		CONTENEDOR 40'	
					PALET 80x120	PALET 100x120	PALET 80x120	PALET 100x120	PALET 80x120	PALET 100x120
750 ml	6	7,6 Kg	125	150	25		11	10	24	21



Isidro Milagro
B O D E G A S

bodegasisidromilagro.com



MARCELINO

D.O. Ca. Rioja



VITICULTURA Y VINIFICACION:

Viñedos de producción controlada situados entre los 300 y 650 metros de altitud. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración durante 8 días con levaduras autóctonas.

VARIEDAD: TEMPRANILLO

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

VISTA: Color rojo cereza vivo e intenso, destellos azulados con lágrima densa y abundante.

AROMA: Característico de la variedad con notas de frambuesa y regaliz y el recuerdo mineral del carácter de la tierra.

PALADAR: Entrada suave y refrescante debido a su juventud, tras su paso deja un agradable recuerdo a fruta madura con buen equilibrio entre alcohol y acidez.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Recomendamos servirlo entre 12 y 14°C.

GASTRONOMÍA:

Puede acompañar quesos y embutidos suaves, verduras, pasta, pescado y carnes a la brasa.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13.5% \pm 0.5
Acidez volátil gr/l: 0.50 \pm 0.1
Acidez total gr/l: 4.9 \pm 0.3
SO² libre mg/l: 32 \pm 10
SO² total mg/l: 90 \pm 20
PH: 3.51 \pm 0.3
Azúcar gr/l: 1.5 \pm 0.3
Puntos de color: 7.5 \pm 1

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS

LOGÍSTICA:

EAN bot:
Dimensiones bot: 30 x 7.5 cm
Peso bruto bot: 1270 gr.
Cierre: corcho aglomerado.
Cápsula retráctil

EAN caja (6 bot):
Medidas caja: 24 x 16 x 30.1 cm
Medidas palet: 0.80 x 1.20 x 1.61 m

VOLUMEN	UNIDADES POR CAJA	PESO BRUTO CAJA	CAJAS PALET 80x120	CAJAS PALET 100x120	CAMION		CONTENEDOR 20'		CONTENEDOR 40'	
					PALET 80x120	PALET 100x120	PALET 80x120	PALET 100x120	PALET 80x120	PALET 100x120
750 ml	6	7,6 Kg	125	150	25		11	10	24	21