

BODEGA SANTA MARTA VIRGEN – APPELLATION D'ORIGINE "RIBERA DEL GUADIANA"

FICHE TECHNIQUE VIN BLANC "BLASON DEL TURRA MACABEO"



Appellation d'origine: Ribera del Guadiana

Description: Le vin est une boisson obtenue par fermentation alcoolique de moûts de raisin; fermentation est produite par l'action de levures qui transforment les sucres en alcool et dioxyde de carbone.

Variété: 100% Macabeo.

Elaboration: Récolte, broyage, pressage, fermentation alcoolique en dépôts d'acier inoxydable pendant 10 jours à une température constante 18° C pour l'extraction des arômes et des couleurs. Clarification, filtration, stabilisé à froid, filtré à nouveau et enfin est embouteillée.

Crianza (Vieillessement): No.

Notes de dégustation: Couleur : Jaune avec des reflets vert lumineux.
En nez: élégant, avec arômes de fruits complexe.
En bouche: fraîche et ronde, avec une longue et harmonieuse finition.

Information analytique:

Niveau d'alcool: 12-13,5

Acidité volatile: 0,2-0,4

Acidité totale: 5-5,5

Ph: 3,2-3,6

Dioxyde de soufre: < 210 milligrammes/litre

BLASÓN DEL TURRA

100% Macabeo.

E Color brillante, aroma a frutas frescas, equilibrado y persistente en boca.

GB Shining color, aroma of fresh fruits, balanced and persistent in mouth.

D Brillante Farbe, Aroma nach Frischer, Frucht, Equilibriert, Dauert im Geschmack.

9°C.

Vino elaborado y embotellado por
SANTA MARTA VIRGEN, S.C.
C/Cordellillo s/n - Santa Marta de los Barros - Badajoz-España
www.bodegasantamarta.com

12% Vol. 75 cl.e

R.E.EX-06-059-0

Contiene sulfitos-Contains Sulphites-Enthält Sulfite

8 425962 100032

L-03/06-AR

Recomendations: Idéal avec du saumon fumé, fruits de mer et tout sortes d'poissons. Température optimale est de 9°.

Les consommateurs sensibles: Les personnes allergiques au soufre (contient des sulfites).

Type de bouteille: Rhin baja

Autre information:

12 Unités par carton

50 Cartons par palet

600 Unités par palet