

SANTA MARTA VIRGEN – INDICATION D'ORIGINE PROTÉGÉE "TIERRA DE EXTREMADURA"

FICHE TECHNIQUE VIN BLANC "CALAMÓN"



Indication d'origine protégée: Vino de la terra de Extremadura

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% Pardina. Il est un vigoureux, variété fertile qui s'adapté à l'élagage court. Les vins obtenus sont de bon goût, fruité et couleur pâle.

Elaboration: Récolte, broyage, pressage, macération, 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: Vin semi-doux. Il est élaboré avec 100% raisin Pardina. Jaune vif avec des reflets verts. En bouche: Savoureux avec une finition douce et enveloppante.



Information analytique:

Niveau d'alcool: 10,5 vol.

Acidité volatile:

Acidité totale:

Ph:

Dioxyde de soufre:

Recommandations: Idéal avec snacks, fromages à pâte molle, les poissons et fruits de mer avec des sauces légères. Aussi avec les desserts à base de fruits. Pour consommer à tout moment. Température optimale est de 8-10°.

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

Type de bouteille: Bordelesa

Autre information:

6 Unités par carton
100 Cartons par palet
600 Unités par palet



www.seaportsl.com