

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

FICHE TECHNIQUE VIN BLANC FRUITÉ "BLASON DEL TURRA PARDINA"



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: Pardina et Cayetana.

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 pâle aux reflets verts intenses.

Arôme très intense et des notes fruitées.

Bouche complexe et soyeux avec une acidité délicate.

Information analytique:

Niveau d'alcool: 12-13

Acidité volatile: 0,2-0,4

Acidité totale: 5-5,5

Ph: 3-3,5

Dioxyde de soufre: < 210 milligrammes/litre



BLASON DEL TURRA

100% Pardina y Cayetana.

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

R.E.EX-06-059-0

Contiene sulfitos-Contains Sulphites-Enthält Sulfite

12% Vol. 75 cl.e

425962 100018

L-03/06-06

Recommandations: Poisson, des fruits de mer et toutes sortes de fromages.

Température optimale est de 9°.

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

Type de bouteille: Bordelesa

Autre information:

12 Unités par palet

50 Cartons par palet

600 Unités par palet