

FICHE TECHNIQUE VIN ROSÉ "BLASON DEL TURRA"



**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:** Tempranillo.

**Elaboration:** Récolte, broyage, pressage, macération pendant 10 heures, 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 rouge framboise et violet intense.

Arômes prononcés de fruits rouges, caramel et fines notes florales.

En bouche, savoureux, long et enveloppant.

**Information analytique:**

Niveau d'alcool: 12,5-13,5

Acidité volatile: 0,3-0,5

Acidité totale: 5,2-6

Ph: 3,3-3,4

Dioxyde de soufre: < 160 milligrammes/litre

**Recommandations:** Idéal avec des pâtes, du riz, du poisson frit et fromages à pâte molle. Température optimale est de 8°. 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

Vino elaborado y embotellado por  
SANTA MARTA VIRGEN, S.C.

C/Cordeillo s/n - Santa Marta de los Barros - Badajoz España  
www.bodegasantamarta.com

R.E.EX-06-059-0

Contiene sulfitos-Contains Sulphites-Enthält Sulfite



13% Vol. 75 cl.e



L-03/06-11