

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

### FICHE TECHNIQUE VIN ROSÉ "CALAMÓN"



**Indication d'origine protégée:** Vino de la tierra 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% 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 (Veillissement):** No.

**Notes de dégustation:** Couleur violette.

En bouche : Onctueuse, douceur très discret. Nez: intense arôme fruité.



#### Information analytique:

Niveau d'alcool: 12-12,6

Acidité volatile: 0,1-0,4

Acidité totale: 5-6

Ph: 3,2-3,7

Dioxyde de soufre: < 210 milligrammes/litre

**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 9°. 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](http://www.seaportsl.com)