

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 (Veilleissement): 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