

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

### FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "VALDEAURUM" 2.009



**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:** 100% Tempranillo.

**Elaboration:** Récolte, broyage, pressage, macération, fermentation alcoolique en dépôts d'acier inoxydable pendant 8 jours à une température constante 28° C pour l'extraction des arômes et des couleurs. La fermentation malolactique pendant 25 jours à la température constante de 22 ° C. Décantation et de stockage en barriques de chêne américain, décantation, clarification, filtration et embouteillée.

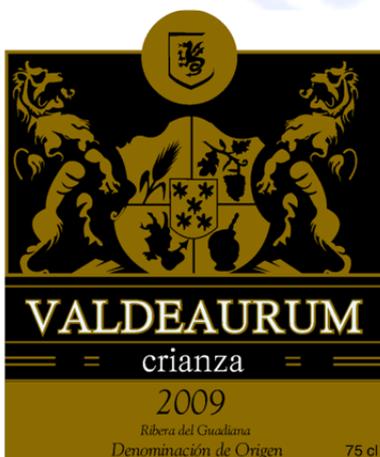
**Crianza (Vieillessement):** Pendant 12 mois en barriques de chêne américain.

**Notes de dégustation:** Couleur très attrayante, avec des tons grenats intenses, propres et lumineuses. Saveur profonde et complexe qui maintient un arôme agréable primaire et vin jeunes. En bouche: Sèche, puissante et fière et l'expression de tanins encore en évolution. Longue et propre.

#### Information analytique:

Niveau d'alcool: 13  
Acidité volatile: 0,4-0,6  
Acidité totale: 5-6  
Ph: 3,6-3,8  
Dioxyde de soufre: < 160 milligrammes/litre

**Recommandations:** Idéal avec viandes grillé et viande de gibier. Température optimale est de 18-20°. 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)