

BODEGA MEL MELITUS – DENOMINACION DE ORIGEN "NAVARRA"

FICHA TECNICA MEL.LITA TINTO 2.012



Denominación de origen: Navarra

Viñedos: Edad superior a 35 años. Rendimiento: 4000 Kg/Ha. Terruño: 650m de altitud (baja montaña), suelos de ladera, calizos y muy poco productivos.

Variedad: Garnacha 100%. Seleccionadas de nuestros mejores viñedos, vendimiadas a mano y con una producción que ronda los 4000 Kg/Ha. Aquí es donde conseguimos la máxima expresión de la Garnacha.

Epoca de recolección: Segunda quincena de Octubre.

Elaboración: La fermentación tiene lugar en presencia de los hollejos, con el fin de extraer los principios (taninos y antocianos) que estos encierran.

Notas de cata:

Vino muy varietal, de color rojo violáceo (hace honor a su buena acidez y frescura) e intenso carácter frutal en nariz y boca, donde encontramos recuerdos dulces a golosinas de frutas (frambuesa, fresa, etc.) y ciertos matices florales (caramelo de violeta) que definen perfectamente lo que es un vino de garnacha.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13,9% vol
Acidez volátil: 0,50 g/l
Sulfuroso total: 68 ppm
Acidez total: 5,6 g/l
Azúcares reductores: 2,0 g/l

Observaciones: Consumo actual y hasta dos años. Temperatura de consumo: 16-18°.



Maridajes: Haciendo honor a su tierra, marida a la perfección con todas las verduras de la huerta de Navarra, pero su carácter fresco y alegre hace que sea un vino "todoterreno" dando buena cuenta de arroces, pastas, carnes a la plancha y pescados.

Otra información:

12 Unidades por caja
50 Cajas por pallet
600 Unidades por pallet

www.seaportsl.com