

# TEMPRANILLO SYRAH ROBLE WINEINTUBE

**Varietà:** Tempranillo – Syrah

**Preparazione:** Le uve entrano nella nostra cantina con un punto di maturazione ottimale. La macerazione delle pelli ed il mosto vengono realizzati durante gran parte della fermentazione alcolica ad una temperatura di 28° C fino all'ottenimento di un vino con tannini gradevoli, buon colore e dalla personalità caratteristica delle varietà Tempranillo - Syrah.

**Prova del sommelier:** Note molto speziate e penetranti che si combinano con sfumature minerali, ai frutti rossi in composta ed un tocco di tabacco. In bocca è ampio e persistente, con un retrogusto lungo e acidità equilibrata.

**Adegato per:**



Tra 12 e 16°C.



**SCHEMA TECNICA:**

**Denominazione di origine:** Tarragona

**Alc.% vol. :** 13,3%

**Ph :** 3,45

**Acidità totale:** 3,45 g/l

**Acidità volatile:** 0,51 g/l

**Zuccheri riduttori:** 1,7 g/l

**Pallettizzazione:**

Pallet europeo

5 piani x 12 casse da 4 scomparti

Totale 60 casse

Totale 240 scomparti

Peso per pallet 800 kg.



WINEINTUBE, S.L.

4300 VALLS (Tarragona)

Tel./Fax +34 977 620 560

[www.wineintube.com](http://www.wineintube.com)