

TEMPRANILLO

WINEINTUBE

Varietà: Tempranillo

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 della varietà Tempranillo.

Prova del sommelier: Aroma ai frutti rossi in sovrasmaturazione, fragole selvatiche, more e prugne in composta. In bocca è ampio, persistente, con tannini molto strutturati e note di liquirizia.

Adeguito per:



Tra 12 e 16°C.



SCHEDA TECNICA:

Denominazione di origine: Tarragona

Alc.% vol. : 13%

Ph : 3,39

Acidità totale: 3,35 g/l

Acidità volatile: 0,48 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