



## TEMPRANILLO



**100% Tempranillo.**  
**Cepas bajas de más de 20 años.**



**Violáceo brillante con tonos**  
**Rojizos que denotan juventud.**



**Nariz flores rojas, frambuesas**  
**y frutas negras.**



**Entrada suave en boca,**  
**Equilibrio entre taninos y acidez.**



**Embutidos, quesos, arroces,**  
**carnes rojas.**



# DOMINIO de BACO

DO Mancha



## TEMPRANILLO



<b>Producto:</b>	DOMINIO DE BACO TEMPRANILLO
<b>Calificación</b>	Vino tinto D.O. Tempranillo 13% vol.

LOGÍSTICA	
Botellas / Caja:	6
Caja:	Caja cónica 6 uds Dom. de Baco
Cajas / Palet	125 cajas/palet
Palet:	EUROPEO 120X80 CM

MATERIAL DE ENVASE	
Materia prima	Vino tinto D.O. TEMPRANILLO
Botella	BD. Cónica "VINTAGE"
Cierre	Corcho micro 23,5x44 Rubi logo Dominio de Baco
Cápsula	Cápsula complejo ROJA ANONIMA
Etiqueta	Etiqueta Dom. Baco Tempranillo (Mosaico)
Contra	Contraetiqueta Dom. Baco Tempranillo (Mosaico) 13%

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		
Grado Alcohólico	13±0,5	%vol
Acidez Total	5±0,5	g/l tartárico
Acidez Volátil	máx. 0,6	g/l acético
SO2 Libre	40±5	mg/l
SO2 Total	máx. 130	mg/l
Color	Min. 7	PC (A420+A520+A620)
Azúcares Totales	Max. 2	g/l

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
Bacterias Aerobias totales	<100	ufc
Levaduras	<10	ufc
Mohos	<5	ufc
E-COLI	N.D.	ufc/ml

### NOTA DE CATA:

LAS UVAS: 100% tempranillo, de plantaciones de 20 años en cepa baja.

ELABORACIÓN: Elaboración tradicional con remontados diarios y fermentado con el hollejo durante 4 días y terminación en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en acero inoxidable.

- **Vista:** intenso color morado con tonos rojos, que con el tiempo evolucionan, primero perdiendo los tonos morados y más tarde a un tono teja.
- **Nariz:** aroma de frutas rojas, maduro, con cierta mineralidad
- **Boca:** buen equilibrio entre taninos y acidez, persistencia en boca, aparecen las notas a frutas rojas
- **Maridaje:** embutidos, quesos, arroces, carnes rojas. Se recomienda su consumo a 18°C.