



AIREN



100% airén, de cepas bajas de Bajas producciones.



Verde amarillo que evoluciona con el tiempo a verde paja.



Aromas de flores blancas , cítricos, pera y melón..



Agradable, persistente y equilibrada acidez.



Embutidos, quesos, arroces, carnes rojas.



DOMINIO de BACO

DO Mancha



AIRÉN



Producto:	DOMINIO DE BACO AIRÉN
Calificación:	Vino blanco D.O. Airén 12% 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 blanco D.O. AIRÉN
Botella	BD. Cónica "VINTAGE"
Cierre	Corcho micro 23,5x44 Rubi logo Dom.de Baco
Cápsula	Cápsula complejo COBRE
Etiqueta	Etiqueta DOM. BACO AIRÉN (MOSAICO)
Contra	Contraetiqueta DOM. BACO AIREN 19 D.O (MOSAICO) 12%

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		
Grado Alcohólico	12±0,5	%vol
Acidez Total	6±0,5	g/l tartárico
Acidez Volátil	máx. 0,6	g/l acético
SO2 Libre	40±5	mg/l
SO2 Total	máx. 140	mg/l
Color	0,1±0,05	PC (A420+A520+A620)
Azúcares Totales	<4	g/l

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
Bacterias Aerobias totales	<1000	ufc/ml
Levaduras	<10	ufc/ml
Mohos	<5	ufc/ml
E-COLI	N.D.	ufc/ml

NOTA DE CATA:

LAS UVAS: 100% airén, de cepas bajas, con producciones de menos de 7.000 Kg/Ha.

ELABORACIÓN: Mosto flotado y fermentado con control de temperatura entre 14-16°C durante 10 días, con trasiego inmediato para limpiar el vino.

- **Vista:** vino pálido de color verde amarillo, que con el paso del tiempo puede pasar a amarillo paja.
- **Nariz:** intenso aroma floral (flores blancas) y frutal (pera, melón).
- **Boca:** con intensa persistencia. Buen balance de acidez.
- **Maridaje:** Aperitivos, pescado y marisco. Se recomienda su consumo a 10°C