



ROBLE



100% Tempranillo de cepas en vaso recolectadas a mano y 30 años de vejez media.



Núcleo picota, cuerpo de capa media-alta y ribete abierto y vivo



Notas varietales (guindas y regaliz), fermentales (nata y tabaco de pipa) crianza (galleta, cereza, chocolate) conjugadas con armonía



Con cuerpo., da fruta silvestre, confitura, cereza, regaliz y chocolate. Equilibrado, cálido y con volumen; final intenso y persistente.



Todo tipo de carnes especialmente las rojas



DOMINIO de BACO

DO Mancha



ROBLE



Producto:	DOMINIO DE BACO ROBLE 2020 D.O.
Calificación	Vino tinto D.O. 13,5% 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. para envasar
Botella	BD. Cónica "VINTAGE"
Cierre	Corcho natural 44 x 24 TRIO LOGO DOMINIO BACO
Cápsula	Cápsula complejo NEGRA ANONIMA
Etiqueta	DOM. BACO ROBLE (MOSAICO)
Contra	DOM. BACO ROBLE D.O 13,5% (MOSAICO)

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		
Grado Alcohólico	13,5±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 cepas en vaso recolectadas a mano, de 30 años de vejez media.

- **Vista:** Núcleo picota, cuerpo de capa media-alta y ribete abierto y vivo.
- **Nariz:** Notas varietales (guindas y regaliz), fermentales (nata y tabaco de pipa) y de crianza (galleta, cereza, chocolate) conjugadas con armonía.
- **Boca:** Pleno, intenso y con cuerpo. Da fruta silvestre, confitura, cereza, regaliz y chocolate. Equilibrado, cálido y con volumen; final intenso y persistente.
- **Se aconseja su consumo a 18°C.**
- **Maridaje:** carnes rojas y blancas, fiambre y Foi.