

# HACIENDA REAL



**AIREN**



# HACIENDA REAL



## AIREN



<b>Referencia:</b>	60200283	
<b>Producto:</b>	HACIENDA REAL AIRÉN	
<b>Calificación</b>	Vino blanco VTC airén 12% vol.	
<b>EAN13 / EAN14</b>	8437006405591	18437006405598

### LOGÍSTICA

<b>Botellas / Caja:</b>	12
<b>Caja:</b>	CAJA "HACIENDA REAL"
<b>Cajas / Palet</b>	48 cajas/palet
<b>Palet:</b>	EUROPEO 120X80 CM

### MATERIAL DE ENVASE

<b>Materia prima</b>	Vino blanco V.T.C.
<b>Botella</b>	Botella bordelesa troncocónica musgo
<b>Cierre</b>	Nomacorc green "VIÑEDOS DEL HORIZONTE"
<b>Cápsula</b>	Complejo azul turquesa anónimo
<b>Etiqueta</b>	Et. "HACIENDA REAL AIRÉN 2017" 120X130
<b>Contra</b>	"HACIENDA REAL AIRÉN 2017" 60x105

### ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

<b>Grado Alcohólico</b>	12 ± 0,5	%vol.
<b>Acidez Total</b>	5 ± 0,5	g/l
<b>Acidez Volátil</b>	máx. 0,6	g/l
<b>SO2 Libre</b>	40 ± 5	ppm
<b>SO2 Total</b>	máx. 150	ppm
<b>Color</b>	0,1 ± 0,05	PC (A420+ A520+ A620)
<b>Azúcares Totales</b>	<4	g/l

### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

<b>Bacterias Aerobias totales</b>	< 1.000	ufc/ml
<b>Levaduras</b>	< 500	ufc/ml
<b>Mohos</b>	< 10	ufc/ml
<b>E-COLI</b>	ND	ufc/ml

## NOTA DE CATA:

100% airén, selección de tres zonas distintas de plantaciones de cepas bajas con más de 40 años.

Maceración del mosto con sus hollejos en frío durante 2 horas, prensado suave de las propias uvas, fermentación a baja temperatura, con trasiegos intermedios y crianza sobre sus lías. Sin crianza en madera.

- **Vista:** verde amarillo que evoluciona con el tiempo a verde paja, palido.
- **Nariz:** aromas frutales a fruta madura, con notas de frutas tropicales.
- **Boca:** buen balance entre acidez y taninos, cuerpos sedoso y consistente y buena permanencia en boca. Se aconseja su consumo a 14°C
- **Maridaje:** embutidos, quesos, arroces, pescado, marisco y carnes blancas.