

HACIENDA REAL



CENCIBEL



HACIENDA REAL



Vino de Viticultor



CENCIBEL



Referencia:	60200282	
Producto:	HACIENDA REAL CENCIBEL	
Calificación	Vino tinto VTC cencibel 13% vol.	
EAN13 / EAN14	8437006405607	18437006405604

LOGÍSTICA

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

MATERIAL DE ENVASE

Materia prima	Vino tinto V.T.C.
Botella	Botella bordelesa troncocónica musgo
Cierre	Nomacorc green "VIÑEDOS DEL HORIZONTE"
Cápsula	Complejo rojo anónima
Etiqueta	"HACIENDA REAL CENCIBEL 2017" 120X130
Contra	"HACIENDA REAL CENCIBEL 2017" 60x105

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

Grado Alcohólico	13 ± 0,5	%vol.
Acidez Total	5 ± 0,5	g/l
Acidez Volátil	máx. 0,6	g/l
SO2 Libre	40 ± 5	ppm
SO2 Total	máx. 150	ppm
Color	7 ± 2	PC (A420+ A520+ A620)
Azúcares Totales	<4	g/l

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

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

NOTA DE CATA:

100% uvas de la variedad cencibel, selección de varias zonas de distintas plantaciones. Cepas bajas con más de 40 años.

Elaboración tradicional con remontado suaves durante 6 días y terminado en sus hollejos la fermentación. Fermentación maloláctica en acero inoxidable. Durante 3 meses en madera de procedencia francesa.

- **Vista:** rojo intenso cubierto, con evolución a tonos teja.
- **Nariz:** aromas a frutas rojas, con buena integración en la madera, que puede dar ciertos tonos a cacao.
- **Boca:** cuerpo intenso y permanente, con cierta frescura, largo en boca y con buena persistencia. Se aconseja su consumo a 16-18°C
- **Maridaje:** embutidos, quesos, arroces, pescados y carnes rojas.