

CORRECAMINOS

ROBLE



TEMPERATURA

16 °C

🍷 MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes a la parrilla, asados, embutidos ibéricos y quesos semicurados.

DESCRIPCIÓN

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo que proceden de viñedos de más de 40 años, y con una crianza de más de 7 meses en barricas de roble americano.

🍷 NOTA DE CATA

VISUAL

Intenso color cereza con ribetes violáceos.

OLFATIVO

En nariz destaca aromas a frutos rojos maduros, toques especiados y ligeros recuerdos tostados y de vainilla.

PALADAR

En boca es redondo, equilibrado y estructurado, con taninos suaves y un final persistente

ELABORACIÓN

Se efectúa una maceración pelicular a 5°C de temperatura durante 72 horas para obtener el máximo potencial de aromas primarios. Después se fermenta en depósitos de acero inoxidable entre 18° y 22° C durante 10 días. Tras la fermentación maloláctica el vino reposa durante más de siete meses en barricas de roble americano nuevo.

LOGÍSTICA BOTELLA

EAN: 8410028906512
MEDIDA: 315 x 80,4 mm
PESO: 1320 gr.

LOGÍSTICA CAJA

EAN:
CANT: 6 botellas
PESO: 8,5 kg.

LOGÍSTICA PALET

TOTAL: 80 cajas
BASE: 20cajas / fila
PESO BRUTO: 705 kg.