

PRIOR DE CASTILLA Tinto Joven

VARIEDAD: **SYRAH**

INDICACIÓN DE ORIGEN: **VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

ELABORACIÓN

Vino procedente de la variedad Syrah cultivada mediante agricultura ecológica, lo que garantiza un máximo control de la uva. El cultivo del viñedo se realiza de forma tradicional bajo el sol manchego. Al concluir el proceso de maduración de la uva, se lleva a cabo su recolección y posteriormente, realizamos una maceración y fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, permitiendo la extracción de todos sus aromas frutales.

NOTA DE CATA

Color rojo oscuro brillante, nos recuerda a fruta roja madura. En boca muy buena entrada, suave, de cuerpo medio, cálido y de correcta acidez. Vino redondo, suave al paladar.



DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico:	12,50 % Vol.
Acidez Volátil:	0,38 g/l
Acidez Total:	5,81 g/l
Azúcares reductores:	< 2 g/l

RECOMENDACIONES

Servir a 12-15°C, como acompañamiento de cualquier plato de su gusto.

CAJA 6 UNIDADES

Peso Total:	8 Kg
Código EAN caja:	8437010239229
Código EAN botella:	8437010239199

EUROPALET 80 x 120

Cajas x palet:	96
Alturas:	8
Peso Total:	800 Kg