

Bodega y Viñedos vega moragona



Tempranillo Joven

Tipo: Tinto joven

Variedad: Tempranillo

Alcohol: 14% Vol.

D.O.P. Ribera del Júcar

Estilo de vino: Afrutado y sabroso

Sugerencias: Su plenitud de aroma y sabor, se alcanza entre uno y tres años del momento de su cosecha.

Elaboración: Para la elaboración de Vega Moragona Tempranillo joven, se seleccionan las uvas en las guijarrosas viñas de Casas de Haro, se transportan a bodega, se despallan totalmente y se abre el grano de uva (estrujado) sin machacar los hollejos. La fermentación del mosto se desarrolla a baja temperatura para evitar la evaporación de los aromas afrutados de la uva, finalizando con unos suaves tratamientos de limpieza del vino (clarificación y filtración).

Notas de cata: Color cereza, borde violáceo. Aroma varietal, fruta madura, floral. Boca sabrosa, buena acidez, redondo.

Temperatura: Servir a 16°

Maridaje: Su aroma y su sabor acompaña perfectamente a quesos y guisos de ternera.

Botella tipo: Bordelesa élite / Capacidad: 75CL.

Cierre: Tapón de rosca

Caja 6 Botellas

Peso/botella	Largo	Ancho	Alto	Peso/caja
1,3	24,5	16	32	7,80

Caja 12 Botellas

Peso/botella	Largo	Ancho	Alto	Peso/caja
1,3	31	24	32,5	15,6

GTINI 3 (Cod.: Botella): 8-437002-506018

Palet Europeo

CAJAS DE 6 U.: 21 X Fila (5 filas)

Total: 105 cajas: 630 botellas

CAJAS DE 12 U.: 12 X Fila (5 filas)

Total: 60 cajas: 720 botellas

Palet Americano

CAJAS DE 6 U.: 28 X Fila (5 filas)

Total: 140 cajas: 840 botellas

CAJAS DE 12 U.: 15 X Fila (5 filas)

Total: 75 cajas: 900 botellas

