

Bodega y Viñedos

vega moragona



La Duna

Tipo de vino: Tradición

Alcohol: 14,0% vol.

D.O.P. Ribera del Júcar

Estilo de vino: Afrutado y complejo.

Sugerencias: Consumo aconsejable durante el primer hasta el Tercer año de su cosecha.

Elaboración: En la elaboración de Vega Moragona La Duna han sido seleccionadas las mejores uvas de nuestros suelos arenosos, pobres en materia orgánica. Se fermenta a una temperatura moderada para maceraciones post-fermentarias de 17 días, para lograr la estructura necesaria para permanecer 9 meses en barricas nuevas.

Nota de cata: Color rojo rubí. Vino moderno, con una alta intensidad de aromas de frutas rojas, tostados y especiados. Sabor largo y especiado. Sabor largo, persistente, con un final elegante de especias. Aromas intensos con recuerdos a fruta madura.

Maridaje: Su aroma y su sabor acompaña guisos tradicionales y carnes rojas

Temperatura: Servir a 16°-18°C

Botella tipo: Borgoña Prestigio Capacidad: 75CL.
Botella color negro

Cierre: Natural

Caja 6 Botellas

Peso/botella	Largo	Ancho	Alto	Peso/caja
1,4	26,5	18	30	8,4

Caja 12 Botellas

Peso/botella	Largo	Ancho	Alto	Peso/caja
1,4	36,5	27,5	30	16,8

GTINI 4 (12 Botellas) 2-84-37002-50621-0

GTINI 4 (6 Botellas) 1-84-37002-50621-3

GTINI 3 8-437002-506216

Palet Europeo

CAJAS DE 6 U.: 19 X Fila (5 filas)

Total: 95 cajas: 570 botellas

CAJAS DE 12 U.: 10 X Fila (5 filas)

Total: 50 cajas: 600 botellas

Palet Americano

CAJAS DE 6 U.: 23 X Fila (5 filas)

Total: 115 cajas: 690 botellas

CAJAS DE 12 U.: 10 X Fila (5 filas)

Total: 50 cajas: 600 botellas

