

Bodega y Viñedos
vega moragona



Viñas de Casas de Haro Tempranillo

Tipo de vino: Tradición

Variedad: Tempranillo

Alcohol: 14,0% vol.

D.O.P. Ribera del Júcar

Estilo de vino: Envolvente y sedoso.

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

Elaboración: En la elaboración se seleccionan las uvas de viñedos con suelos pedregosos y de canto rodado. Se fermentan durante 15 días manteniendo una temperatura moderada para extraer todo el cuerpo y la estructura que el vino necesita para permanecer un mínimo de tres meses en barrica de roble americano y francés de 225 litros, trascurridos el tiempo en barrica se vuelven a seleccionar sólo las barricas excelentes para embotellar.

Nota de cata: Color rojo cereza madura, con irisaciones violáceas. En nariz aromas de fruta madura, tostados suaves y notas especiadas. En boca sabor agradable, suave con amplio recorrido y persistente.

Viñedos: Viñedos seleccionados de la variedad Tempranillo con edades superiores a los 40 años.

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

GTIN14 (6 Botellas) 1-84-37002-50624-4

GTIN13 8-437002-506247

Palet Europeo

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

Total: 95 cajas: 570 botellas

Palet Americano

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

Total: 115 cajas: 690 botellas

