



Vino elaborado con uvas de la variedad Garnacha. Las uvas han sido vendimiadas a mano en cajas de plástico de 15 kilos. La vendimia es seleccionada racimo a racimo mediante mesa de selección. Después pasan por una despalilladora-estrujadora hasta llegar a los depósitos troncocónicos de acero inoxidable. La uva permanece macerando 16 horas en depósito para proceder a un sangrado del mosto lágrima. Posteriormente se fermenta en barrica nueva de roble francés y se realiza una crianza de 4 meses.

#### NOTAS DE CATA

Color frambuesa intenso y brillante. Aromas complejos, afrutados, gominolas con tonos bien integrados de toffe y mineral. Untuoso, voluminoso, redondo, buena acidez. Palo de fresa. Postgusto mineral muy agradable.



**LIVIUS**  
R O S A D O  
FERMENTADO EN BARRICA

Camino De Ventosa S/N, 26371 Ventosa, La Rioja  
T:941 44 19 05 / [www.bodegasalvia.es](http://www.bodegasalvia.es)



**LIVIUS**  
R O S A D O  
*Fermentado en barrica*  
RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Tipo de vino: Rosado  
Denominación de origen: D.O. Calificada Rioja  
Variedades: 100% Garnacha

Mecanización: Sangrado  
Prensado:  
Fermentación: En barrica

Tiempo de crianza: 4 meses en barrica  
Tipo de barrica: Roble francés  
Presentación botella: Borgoña 75 cl.

## DATOS LOGÍSTICOS

### BOTELLA

Tipo de botella: Borgoña  
Capacidad: 0.75 l.  
Peso bruto: 1300 gr.  
Peso vidrio: 540 gr.  
Tipo de corcho: Natural (49 x 24 mm.)  
Tipo de cápsula: Estaño  
Alto x Ancho: 301 x 83,5 mm.  
Cod. EAN: 8437004832184

### CAJA

Tipo de caja: Cartón  
Unidades caja: 6 botellas  
Peso bruto: 8,200 kg.  
Alto x Largo x Ancho: 18,3 x 33,4 x 24,7 cm.  
Cod. EAN: 8437004932181

### PALET

Tipo de palet: Europalet (80 x 120 cm.)  
Unidades palet: 70 cajas  
Unidades capa: 10 cajas  
Peso bruto: 596 kg.  
Peso palet: 22,50 kg.  
Tipo protección palet: Film Retractil  
Alto x Largo x Ancho: 1,46 x 1,20 x 80 cm.