



BLANCO
MILETO



Vino blanco elaborado con uvas de la variedad Viura, 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. Se realiza una prefermentación en frío durante 24 horas para extraer al máximo aromas frutales. Prensado con una prensa vertical. Fermentación en depósito de acero inoxidable y una crianza de dos meses en bodega de roble francés y húngaro.

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante con ribetes verdosos. Aromas a flores blancas, cítricos y pomelo. Buena entrada de boca gracias a su acidez equilibrada. Ligero toque a madera muy sutil.

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



Tipo de vino: Blanco
Denominación de origen: D.O. Calificada Rioja
Variedades: 100% Viura

Vendimia: Manual
Prensado: Prensa neumática
Fermentación: En depósito

Tiempo de crianza: 2 meses en bodega
Tipo de bodega: Roble francés y húngaro
Presentación botella: Bodegosa 75 cl.

DATOS LOGÍSTICOS

BOTELLA

Tipo de botella: Bodegosa
Capacidad: 0.75 l.
Peso bruto: 1200 gr.
Peso vidrio: 450 gr.
Tipo de corcho: Natural (49 x 24 mm.)
Tipo de cápsula: Complejo
Alto x Ancho: 313 x 73,8 mm.
Cod. EAN: 8437014313239

CAJA

Tipo de caja: Cartón
Unidades caja: 6 botellas
Peso bruto: 7,200 kg.
Alto x Largo x Ancho: 31,9 x 22,7 x 15,5 cm.
Cod. EAN: 8430961201246

PALET

Tipo de palet: Europalet (80 x 120 cm.)
Unidades palet: 96 cajas
Unidades caja: 24 cajas
Peso bruto: 715 kg.
Peso palet: 22,50 kg.
Tipo protección palet: Film Retractable
Alto x Largo x Ancho: 1,30 x 1,20 x 80 cm.