



— TEMPRANILLO —
MILETO



Vino tinto elaborado con uvas de la variedad Tempranillo. Las uvas pasan por una despalilladora-estrujadora hasta llegar a los depósitos de acero inoxidable.

Se realiza una fermentación controlada a 28°. Prensado con una prensa neumática y se estabiliza en depósito de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Color rojo grosella intenso. Aromas a frutos del bosque, fresas, frambuesas y regaliz negro. Buena entrada de boca, fácil de beber y un buen tanino.

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



Tipo de vino: Tinto
Denominación de origen: D.O. Calificada Rioja
Variedades: 100% Tempranillo.

Vendimia: Manual
Prensado: Prensa neumática
Fermentación: En depósito

DATOS LOGÍSTICOS

BOTELLA

Tipo de botella: Bordelesa
Capacidad: 0.75 l.
Peso bruto: 1200 gr.
Peso vidrio: 450 gr.
Tipo de corcho: 44 x 24 mm.
Tipo de cápsula: Complejo
Alto x Ancho: 313 x 73.8 mm.
Cod. EAN: 8437014313246

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: 8437014313710

PALET

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