



VINO TINTO MAZACRUZ 2011 VTC

VARIEDADES DE UVA

42% Syrah, 33% Tempranillo y 25% Merlot.

TIEMPO DE CRIANZA

4 meses en bodega.

I.G.P.

Tierra de Castilla.

EMBALAJE

Una caja de una botella.

CONSUMO RECOMENDADO

Entre 2 y 5 años después de la vendimia.

CONSERVACIÓN

De 14 a 16°C.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura recomendable de servicio 18°C.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

VALORES

• Acidez total (g./L de ácido tartárico)	4,59
• pH	4,00
• Grado alcohólico %vol.	14
• Glucosa y fructosa (g./L)	0,10

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

• Unidad facturación	unidad
• Unidad venta	botella
• Tamaño caja	24,1 x 33,2 x 16,5 cm.
• Peso caja	8,31 kg.
• Peso variable	fijo
• Unidades por caja	6
• Tipo palet	europeo
• Cajas por fila	10
• Cajas por palet	80
• Número de capas de palets	8
• Altura palet	147 cm.

NOTA DE CATA

- Color Rojo picota con ribetes violáceos.
- Nariz Aroma de fruta roja, ligeras notas lácteas y de madera.
- Boca Agradable, goloso y sabroso.
Termina redondo al final de boca, sin aristas, pero con carácter.

