



INFORMACIÓN TÉCNICA

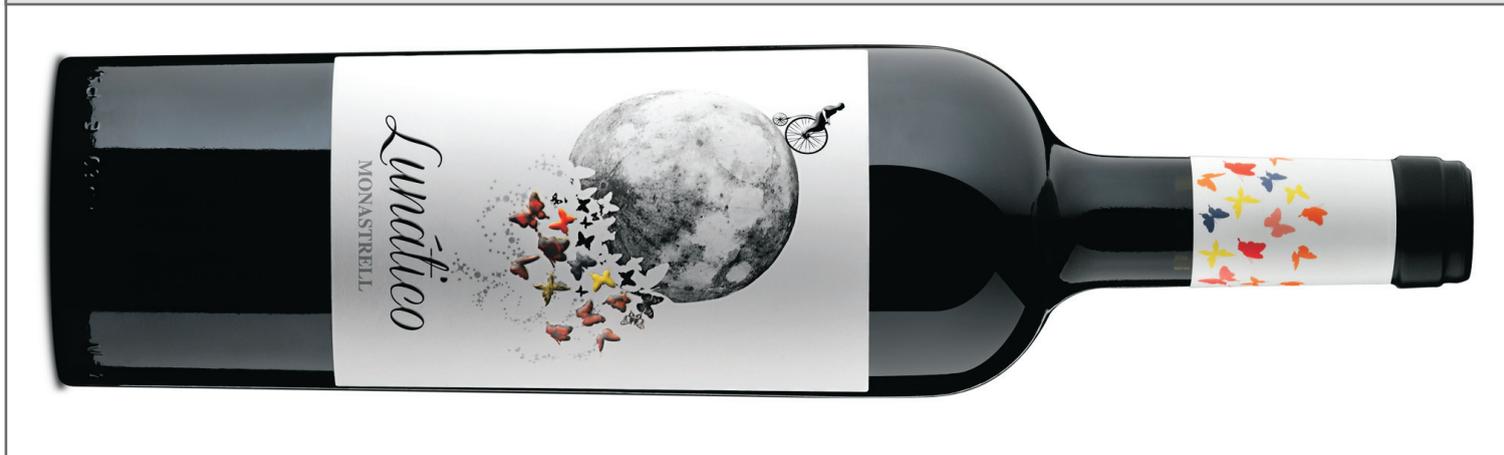
MARCA: CASA DE LA ERMITA LUNÁTICO 2012

F.E.T.: 1140 FECHA: 2014/09/08

REV.: 03 PÁG.: 1 de 1 T3

Casa de la Ermita

IMAGEN BOTELLA:



MARCA:	TIPO:	AÑADA:	CLASE:
Lunático Monastrell 2012	Crianza	2012	Tinto

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	BOTELLA :	VOLUMEN:
Denominación de Origen Protegida Jumilla	Troncocónica ÉLITE	750ML

PERMANENCIA EN BARRICA:	FECHA DE EMBOTELLADO:	REGION GEOGRÁFICA:
12 Meses barrica roble francés (225L)	Marzo 2014	Parque Regional de la Sierra del Carche

ANÁLISIS TÉCNICO:	TEMPERATURA DE SERVICIO:	VARIETADES:
ALCOHOL: 14° ACIDEZ TOTAL: 5,80 g/l pH: 3,60 SO ₂ T: 100	15 - 16° C	<input checked="" type="checkbox"/> MONASTRELL 100 % <input type="checkbox"/> -- -- % <input type="checkbox"/> -- -- % <input type="checkbox"/> -- -- %

NOTA DE CATA:	MARIDAJE:	PREMIOS:
Vino intenso de color rojo granate. En nariz desarrolla intensas notas de fruta negra madura, balsámicos, cacao, especias blancas y torrefactos. En la boca es fresco, mineral, sabroso, elegante y equilibrado.	Arroces de pollo, conejo o de caza, embutidos curados, guisos de carne, gazpachos manchegos, carnes blancas sabrosas o rojas, asados de cordero, quesos de media curación y pescados azules como el atún rojo.	No presentado a concurso.

LOGÍSTICA:					
CAPACIDAD BOTELLA	BOTELLAS POR CAJA	PESO CAJA	EAN BOTELLA	DUN CAJA	CAJAS x PALET
0,75 Lit.	6	8,5 Kg	84 435053 347123	1 8435053 392120	--
--	--	--	--	--	--
--	--	--	--	--	--

OBSERVACIONES:
--

