

# ARCA DE NOE

FICHA TÉCNICA · VINO TINTO

## IDENTIDAD DEL VINO

### VARIEDAD

Corte de uvas tintas genéricas.

### PROCEDENCIA

Viñedos del Valle Central, Mendoza, Argentina.

### COSECHA

Manual entre los meses de Febrero y Marzo.

### FERMENTACIÓN

Clásica. Con 7 días de maceración con el ollejo de la uva, a una temperatura de 24 °C.

## DATOS TÉCNICOS

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Alcohol             | 12,30 % v/v |
| Azúcares reductores | 14,00 grs/L |
| Acidez total        | 5,30 grs/L  |
| pH                  | 3,8         |

## PRESENTACIÓN & LOGÍSTICA

|                     |                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------|
| Presentación        | Envase tetra brik multilaminado<br>x 1 litro. |
| Packaging           | Pack de 12 unidades x 1 litro.                |
| Carga por<br>pallet | 90 Packs de 12 unidades x 1<br>litro.         |

ARCA DE NOE

VINO TINTO · 1L

