

PECARÍ

FICHA TÉCNICA · VINO BLANCO
DULCE

IDENTIDAD DEL VINO

VARIEDAD

Corte de uvas blancas genéricas.

PROCEDENCIA

Viñedos del Valle Central, Mendoza, Argentina.

COSECHA

Manual a mediados de febrero.

FERMENTACIÓN

Prefermentación en frío, entre 10 – 18 °C,
durante 8 días.

NOTAS DE CATA

VISTA

Amarillo suave o pálido, con destellos verdosos
brillantes.

AROMA

Intensos y frescos a frutas blancas como
manzana, pera y durazno.

BOCA

Notas a frutas tropicales, como el plátano,
cítricos y tonos florales.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol	11,60 % v/v
Azúcares reductores	44,00 grs/L
Acidez total	5,25 grs/L
pH	3,6

PRESENTACIÓN & LOGÍSTICA

Presentación	Botella burdeos, verde, capacidad 1125 ml.
Packaging	Caja de 6 botellas x 1125 ml.
Carga por pallet	110 Cajas de 6 bot. x 1125 ml.

PECARÍ	VINO BLANCO DULCE · 1125ML
--------	----------------------------

