

PECARÍ

FICHA TÉCNICA · VINO ROSADO

IDENTIDAD DEL VINO

VARIEDAD

Corte de uvas rosadas genéricas.

PROCEDENCIA

Viñedos del Valle Central, Mendoza, Argentina.

COSECHA

Manual entre los meses de Febrero y Marzo.

FERMENTACIÓN

Clásica. Maceración de 2 días con ollejos, prensado y final de fermentación sin ollejos durante 5 días a temperaturas de 20°C.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol	12,00 % v/v
Azúcares reductores	25,00 grs/L
Acidez total	5,25 grs/L
pH	3,8

PRESENTACIÓN & LOGÍSTICA

Presentación	Envase tetra brik multilaminado x 1 litro.
Packaging	Caja de 12 unidades x 1 litro.
Carga por pallet	90 Cajas de 12 unidades x 1 litro.

PECARÍ

VINO ROSADO · 1L

