

PECARÍ

FICHA TÉCNICA · VINO TINTO

IDENTIDAD DEL VINO

VARIEDAD

Corte de Bonarda, Tempranillo y Syrah.

PROCEDENCIA

Viñedos del Valle Central, Mendoza, Argentina.

COSECHA

Manual entre los meses de Febrero y Marzo.

FERMENTACIÓN

Clásica. Con 8 días de maceración con el ollejo de la uva, a una temperatura de 22 °C.

NOTAS DE CATA

VISTA

Colores rojos y violáceos intensos y brillantes.

AROMA

Evoca a frutos rojos como ciruela, frambuesa, moras, vainilla y chocolate.

BOCA

Paso redondo, amable, de estructura suave, entrada ligeramente dulce y final persistente y agradable.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol	12,10 % v/v
Azúcares reductores	8,00 grs/L
Acidez total	5,25 grs/L
pH	3,6

PRESENTACIÓN & LOGÍSTICA

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

PECARÍ

VINO TINTO · 1125ML

