

PONCHO ARGENTINO

FICHA TÉCNICA · VINO PATERO

IDENTIDAD DEL VINO

VARIEDAD

Corte de uvas tintas.

PROCEDENCIA

Viñedos del Valle Central, Mendoza, Argentina.

COSECHA

Manual entre los meses de Febrero y Marzo.

FERMENTACIÓN

Fermentación a temperaturas de 20 °C, durante 8 días.

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 dulce, con final persistente y agradable.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol	11,80 % v/v
Azúcares reductores	44,00 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.

PONCHO ARGENTINO

VINO PATERO · 1125ML

