

PECARÍ

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/litro.
Acidez total	5,30 grs/litro
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 TINTO · 1L

