

FINCA IRIARTE - MARTÍNEZ CORTA

D.O.C. RIOJA



Nota de cata

Color: Rojo guinda intenso con ribete violáceo.

Aroma: Notas intensas y golosas de mora, ciruela y regaliz, junto con tonos lácteos y ligeros toques de finas hierbas.

Paladar: Fresco y afrutado en boca, con tanino muy bien integrado. Amplio y persistente.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16 a 18 °C.

Maridaje: Carnes asadas y en salsa, embutidos y guisados.

Alérgenos: Contiene sulfitos.

FINCA IRIARTE - MARTÍNEZ CORTA

D.O.C. RIOJA

Datos Técnicos

Denominación de origen: D.O.C. Rioja

Variedades de uva: Tempranillo.

Cosecha: 2018

VIÑEDO

Ubicación: Uruñuela, Cenicero (Rioja)

Tipo de suelo: Pardocalizos y Margas

Altitud media: 500 m

Tipo de plantación: Espaldera y vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica y manual

Fecha vendimia: Septiembre - Octubre

Depósitos de fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada.

Temperatura fermentación: 28°

Tiempo de fermentación: 15 días

Tiempo en bodega: 4 meses

Tipo de bodega: Roble americano (edad 3 a 5 años)

Datos Analíticos

Grado: 13,5%

Acidez total: 4,9 g/l

Azúcar residual: 1,9 g/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa élite 75cl.

Corcho: 1+1

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 23 x 32 x 15,5 cm

Peso: 8 Kg

Paletización: Palet Euro 80X120: 750 Botellas.

Nº cajas por capa: 25

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 125

Código ean bot.: 8437007442021

Código ean caja: 18437007442028

