

Electum



Variedad

100% Tempranillo



Elaboración

Este vino es fruto de una cuidadosa selección de uvas en las parcelas con producciones más bajas y calidad superior, donde realizamos estrictos controles de los parámetros de maduración, para determinar el momento ideal de la vendimia, conservando así las características aromáticas de la variedad.

Seguidamente, se procede al despalillado y sangrado del mosto yema de primera calidad.

A continuación, tiene lugar la fermentación del mosto a temperatura controlada.

De esta manera, obtenemos un vino muy aromático y expresivo.



Análisis

Alcohol (% vol): 12.5 ± 0.5

Ácido Acético (g/L): < 0.5

PH: < 3.70

Acidez total (g/L): 4.5 ± 0.5

SO2 libre (mg/L): 35 ± 5

SO2 total (mg/L): < 70

Azúcares (g/L): < 0.5



Nota de cata



Color rojo rubí con reflejos violáceos



Abundante fruta fresca, tipo grosella negra y cerezas, con toques de especias y café.



Ligero, armónico y con paso redondo



Gastronomía

Perfecto para ser servido con todo tipo de platos.

Recomendamos servirlo entre 14 y 16°C.



Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	125	750	957.50	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	150	900	1125	10 Palets	20 Palets