



CRISTATUS BLANCO



Este vino está elaborado con uvas seleccionadas de las variedades Airén y Macabeo vendimiadas manualmente. La uva se macera durante 10 horas a baja temperatura (10°C) para extraer el máximo de sus aromas primarios. Posteriormente se sangra el mosto flor y se lleva a depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. La fermentación dura 15 días a una temperatura que oscila entre los 12 y 14 °C.

NOTA DE CATA

Color

Limpio y transparente, con tonalidades que resaltan su frescura.

Nariz

Elegantes aromas de intensidad media recordando flores, fruta blanca y cítricos.

Boca

Bien equilibrada, acidez muy agradable y final largo y frutal.

Maridaje

Carnes blancas, pescados blancos, mariscos, risotto.

Temperatura de servicio

6° - 8° C

ANÁLISIS

Alcohol 12%
 Acidez total 4,8 g/l
 Acidez volátil 0,31 g/l
 Azúcares red. 1,55 g/l
 Sulfuroso total 85 mg/l

*datos analíticos orientativos



PRODUCTO (unidad)

Botella	Bordelesa ligera
Altura	30 cm
Anchura	7,5 cm
Peso vidio	390 g
Peso bruto	1150 g
Cierre	Tapón de rosca
Código EAN botella	8437003095405

EMBALAJE CAJA (12 unidades)

Largo	30,5 cm
Ancho	22,5 cm
Alto	31,5 cm
Volumen	21,6 dm ³
Peso total	14 kg
Código EAN caja	8437003095436

EUROPALET (720 unidades)

Largo	120 cm
Ancho	80 cm
Alto	170 cm
Volumen	1,63 m ³
Cajas X palet	60
Cajas x altura	12
Alturas	5
Peso total	860 kg