

Mainetes

PETIT VERDOT

VINO TINTO

TIPO DE VINO: Tinto Barrica con Denominación de Origen Jumilla.

PRESENTACIÓN: Botella troncocónica de 75 cl, se presenta en cajas de 6 botellas.

UVA: 100% Petit Verdot.

GRADUACIÓN: 14% VOL.

ELABORACIÓN: Se sitúa en la gama más alta de los vinos de Bodegas San Dionisio. Este vino ha sido elaborado a través de una cuidadosa selección de uvas Petit Verdot, procedente de nuestras mejores viñas, y recolectado manualmente en su momento óptimo de maduración. Elaborado con una prolongada maceración, manteniendo la temperatura de fermentación entre 23 y 25° C. Madurado en barricas nuevas de roble americano durante 9 meses .

MARIDAJE: Acompañar con embutidos y quesos curados , carne roja y blanca , guisos, asados y estofados.

PRODUCCIÓN: Edición especial de 5.230 botellas.

NOTAS DE CATA: Color guinda picota muy intenso , intensas sensaciones de aromas a fruta negra madura (mermelada) finos tostados de madera bien integrada y balsámicos . En boca es potente con una acidez correcta , goloso y bien estructurado.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

0,80 x 1,20: 11 cajas x fila

Altura máxima: 7 filas

Total: 77 cajas x 6 botellas = 462 botellas

PESO TOTAL PALET: 610 KILOS

RED WINE

TYPE OF WINE: Tinto Barrica with Jumilla Protected Denomination of Origin

PRESENTATION: 75-cl truncated cone bottle. Boxes containing 6 bottles

GRAPES: 100% Petit Verdot

ALCOHOL CONTENT: 14% VOL.

WINE-MAKING PROCESS: Included in the top range of wines produced by Bodegas San Dionisio. This wine has been made after a careful selection of Petit Verdot grapes which have been grown in our best vineyards and harvested manually at their optimum moment of ripeness. Produced with a prolonged maceration, maintaining the fermentation temperature between 23 and 25° C. Aged for 9 months in new barrels made of American oak.

PAIRING: Accompany with cured meats and cheeses, red and white meat, stews, roasts and casseroles.

PRODUCTION: Special edition of 5,230 bottles

TASTING NOTES: Of a very intense, cherry red colour. Deep sensations filled with the aroma of ripe black fruit (marmalade). Balsamic and distinguished toasting of well integrated wood. Powerful mouth with correct acidity. Tempting and well structured.

LOGISTICS:

0.80 x 1.20: 11 boxes x layer

Maximum height: 7 layers

Total: 77 boxes x 6 bottles = 462 bottles

TOTAL PALLET WEIGHT: 610 KILOS

