

A R T E L A N

T I N T O

VARIEDAD: 100%Tempranillo

COSECHA: 2015

GRADUACIÓN: 13,5%Vol

ELABORACIÓN: La maceración se prolonga durante 10-15 días a una temperatura de 28°C con remontados diarios. Una vez finalizada la maceración, el mosto/vino se separa del orujo para terminar la fermentación alcohólica. Posteriormente se lleva a cabo la fermentación maloláctica de forma natural, y finalizada ésta ,envejece en barrica durante seis meses.

NOTA DE CATA: De color granate con vivos reflejos violáceos, presenta aroma intenso a frutos del bosque, con un elegante toque balsámico, ensamblado con notas de tostado y cuero, resultado de su crianza en madera. En boca es carnoso, redondo y largo.

MARIDAJE: Está especialmente indicado para acompañar la carne de caza, mayor y menor, asados y carnes rojas de vacuno.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16°C



DATOS BOTELLA

BOTELLA: Bordelesa

VOLUMEN: 750 ml

CÓDIGO EAN: 8411906015029

ALTURA: 325 mm

CIERRE: Corcho

DATOS CAJA

MATERIAL: Cartón

VOLUMEN: 9 litros

UNIDADES: 12 botellas

DIMENSIONES (LxAxAI): 325x240x335 mm

PESO: 15,4 kg

DATOS PALET

EUROPALET: 80x120 cm

CAJAS/PALET: 60 (12x5 pisos)

BOTELLAS/PALET: 720

ALTURA TOTAL: 183 cm

PESO INCLUIDO PALET: 954 kg

www.bodegasven.com

Goiko Ibarra 19, 48300 Gernika · Bizkaia · SPAIN | T: +34 94 6250363 | info@bodegasven.com