

# 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](http://www.bodegasven.com)

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