

EL ANCÓN TINTO 4 MESES EN BARRICA

Elaboración: La uva se despalilla previamente y se macera durante 15 días.
Envejecimiento: 4 meses en barrica, 75% de roble americano y 25% de roble francés.

Variedad de uva: 70% Listán Negro, 10% Baboso y 20% Tintilla-Castellana.

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Nota de cata: Color cereza intenso. Aroma a fruta confitada, roble cremoso, cacao fino, especias dulces. En boca concentrado, persistente, tostado.

Recomendaciones de consumo:

Temperatura de Servicio: 16°C

Maridaje: Carnes de ternera, carne de cerdo, pescados grasos (azules, atún...)

Selección de Premios

Concurso Mundial de Vinos de Bruselas: Medalla de Oro en 2014

Cata-Concurso de Vinos Jóvenes de la U.E.C.: Baco de Oro en 2014

Concurso Regional Alhóndiga: Alhóndiga de Plata en 2013, Alhóndiga de Bronce en 2014

Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias: Medalla de Plata en 2013

DATOS LOGÍSTICOS

Código EAN: 8424242000444

Dimensiones

Europalet

Alto: 152,5 cm

Ancho: 80 cm.

Largo: 120 cm.

Peso: 864 kg. + 20 kg. palet

Nº cajas: 96 cajas

Base: 24 cajas

Altura: 4 capas

Caja

Alto: 32,5 cm.

Ancho: 16 cm.

Largo: 23,5 cm.

Peso: 9 kg.

Nº botellas caja: 6 bot.

Botella

Alto: 31,5 cm.

Ancho: 7 cm.

Largo: 7 cm.



ALÉRGENOS

Contiene sulfitos dentro de los parámetros autorizados en el Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión de 10 de julio de 2009 que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables.