

EL ANCÓN TINTO JOVEN

Elaboración: Encubado de 7-8 días. Fermentación controlada a 25°C.

Variedad de uva: 100% Listán Negro

Grado alcohólico: 13 % vol.

Nota de cata: Rojo cereza limpio y brillante, equilibrado y persistente en boca, rico en aromas frutales con recuerdos a frutos rojos.

Recomendaciones de consumo

Temperatura de Servicio: 14°C

Maridaje: Carnes blancas y rojas, asados, quesos, aves, legumbres

Selección de Premios

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

Concurso Internacional de España Bacchus: Bacchus de Oro en 2012

Concurso Regional Alhóndiga: Alhóndiga de Plata en 2012, 2014 y 2016, Alhóndiga de Bronce en 2013

Concurso de Vinos de la Comarca Ycoden Daute Isora: Primer Premio en Tintos en 2013 y 2015.

Concurso Agrocanarias: Medalla de Plata en 2014.

Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV): Mejor Vino tinto joven de España 2014.

DATOS LOGÍSTICOS

Código EAN: 8424242000437

Dimensiones

Europalet

Alto: 152 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: 34 cm.

Ancho: 15,5 cm.

Largo: 24 cm.

Peso: 9 kg.

Nº botellas caja: 6 bot.

Botella

Alto: 31,3 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.