

## VIÑA NORTE TINTO CRIANZA

**Elaboración:** Encubado de 15 días. Temperatura de fermentación de 28 a 30°C. Doce meses en barrica de roble francés y americano.

**Variedades de uva:** 40% Listán Negro, 10% Negramoll y 50% mezcla de varietales.

**Grado alcohólico:** 13,5% vol.

**Nota de cata:** Llamativo vestido rojo rubí cubierto con ribetes granate. Limpio y brillante. Aromas varietales muy marcados con notas de fruta negra y bosque umbrío sobre un fondo mineral. En boca es suave y bien estructurado. Paso sabroso y equilibrado, con aromas de boca que recuerda la nariz con un final persistente.

**Recomendaciones de consumo:**

**Temperatura de servicio:** 16°C

**Maridaje:** Carnes rojas a la brasa, asados, guisos de caza, embutidos, quesos curados...

**Selección de Premios**

**Concurso Mundial de Vinos de Bruselas:** Gran Medalla de Oro en 2004, Medalla de Oro en 2006, Medalla de Plata en 2000, 2007, 2008 y 2011.

**Concurso Internacional de Vinos Ljubljana:** Medalla de Oro en 2002, 2003 y 2004.

**Concurso Internacional de España Bacchus:** Bacchus de Oro en 2008.

**Concurso Regional Alhóndiga:** 1er Premio en 1997, 2001 y 2008, Alhóndiga de Plata en 2015, Alhóndiga de Bronce en el 2011 y 2019.

**Concurso Agrocanarias:** Distinción Especial en 2003, Medalla de Oro en 2010 y 2011.

### DATOS LOGÍSTICOS

**Código EAN:** 8424242000086

#### Dimensiones

##### Europalet

**Alto:** 152 cm

**Ancho:** 83 cm.

**Largo:** 120 cm.

**Peso:** 749 kg. + 20 kg. palet

**Nº cajas:** 96 cajas

**Base:** 24 cajas

**Altura:** 4 capas

##### Caja

**Alto:** 34 cm.

**Ancho:** 16 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.