

Dominio de Baco

DO Mancha



TEMPRANILLO



DCOOP
Tierras con Alma

Dominio de Baco

DO Mancha



TEMPRANILLO



Producto:	DOMINIO DE BACO TEMPRANILLO
Calificación	Vino tinto D.O. Tempranillo 13% vol.

LOGÍSTICA

Botellas / Caja:	6
Caja:	CAJA "DOMINIO DE BACO"
Cajas / Palet	125 cajas/palet
Palet:	EUROPEO 120X80 CM

MATERIAL DE ENVASE

Materia prima	Vino tinto D.O. TEMPRANILLO
Botella	Botella bordelesa Stilus musgo 75cl
Cierre	Corcho aglomerado discos natural (1+1)44x23,5
Cápsula	Cápsula complejo negra "Quijote blanco"
Etiqueta	Etiqueta "Dominio de Baco Tempranillo"
Contra	Contraetiqueta "Dominio de Baco Tempranillo"

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

Grado Alcohólico	13±0,5	%vol
Acidez Total	5±0,5	g/l tartárico
Acidez Volátil	máx. 0,6	g/l acético
SO2 Libre	40±5	mg/l
SO2 Total	máx. 150	mg/l
Color	7±2	PC (A420+A520+A620)
Azúcares Totales	<4	g/l

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Bacterias Aerobias totales	<1000	ufc/ml
Levaduras	<500	ufc/ml
Mohos	<10	ufc/ml
E-COLI	N.D.	ufc/ml

NOTA DE CATA:

LAS UVAS: 100% tempranillo, de plantaciones de 20 años en cepa baja.

ELABORACIÓN: Elaboración tradicional con remontados diarios y fermentado con el hollejo durante 4 días y terminación en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en acero inoxidable.

- **Vista:** intenso color morado con tonos rojos, que con el tiempo evolucionan, primero perdiendo los tonos morados y más tarde a un tono teja.
- **Nariz:** aroma de frutas rojas, maduro, con cierta mineralidad
- **Boca:** buen equilibrio entre taninos y acidez, persistencia en boca, aparecen las notas a frutas rojas
- **Maridaje:** embutidos, quesos, arroces, carnes rojas. Se recomienda su consumo a 18°C.