

PRADOREY ROBLE



Datos técnicos

- **Términos:** La propiedad cuenta con siete pagos muy diferenciados. La vendimia se realiza en cada pago, previos los exhaustivos controles de maduración, cuando el fruto alcanza el nivel de maduración fenólica adecuado.
- **Cepas:** La variedad principal utilizada es la Tempranillo en un 95%, acompañada de un 3% de Cabernet Sauvignon y un 2% de Merlot.
- **Elaboración:** Se realiza una maceración prefermentativa en frío de 3-4 días, que consigue extraer gran cantidad de aromas afrutados. Fermentación de la uva seleccionada en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada a 25-27 °C con un periodo de maceración de 10 días. Después de su fermentación alcohólica realizada con levaduras autóctonas, se realiza una crianza sobre sus propias lías, acompañada de una cuidada microoxigenación. La fermentación maloláctica se lleva a cabo con bacterias seleccionadas para obtener un vino homogéneo y libre de posibles aminas biogénicas. Al acabar la fermentación maloláctica el vino reposa en barricas de roble americano y europeo, durante al menos 3 meses. Tras los procesos de clarificación y estabilización tartárica, el vino es embotellado, madurando 2 meses en botella antes de salir al mercado.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 13
- Acidez total: 5,2 g/l TH2
- Acidez volátil: 0,5
- PH: 3,3

El enólogo lo define

- **Sentido de la vista:** Rojo púrpura con ribetes nazarenos.
- **Sentido del olfato:** Notas frescas de frutas rojas y negras, como moras y cerezas, y notas balsámicas de vainilla.
- **Sentido del gusto:** Equilibrado, con tanino suave y agradable. Vino redondo y graso. Interesante ensamblaje de toques especiados con frutas del bosque en el postgusto.

Pruébalo con chacinas en frío especiadas y adobadas como el chorizo, el jamón y el lomo ibérico. Sopas de carne (de cocido), setas salteadas a la plancha, pizzas y empanadas de carne. Quesos suaves.

Especificaciones Técnicas

- Tipo de vino: Vino tinto Roble
- Botella: BD Lux Nature Musgo
- Carcho: Microgranulado 44x24
- Capsula: Complejo
- Caja: Cartón
- Cod EAN botella 0.75: 8437000121510
- Cod EAN botella 0.5: 8437000121534
- Cod EAN botella 1.5: 8437000121558
- Cod EAN caja 12 (0.75): 18437000121517
- Cod EAN caja 6 (0.75): 28437000121514
- Cod EAN caja 12 (0.5): 18437000121531
- Cod EAN caja 6 (1.5): 28437000121552

Formatos posibles

- 0,5 l
- 0,75 l
- 1,5 l
- 3 l
- 5 l

Condiciones de almacenamiento y transporte

- Lugar seco y oscuro, evitar olores desagradables
- Humedad 60-70%
- Tª min/max: 10-18°C
- Botella tumbada o con el tapón boca abajo

Conservación y preparación más adecuada por cliente

- Mantener en un lugar fresco y seco.

Alérgenos y OGM

- Este producto no ha sido elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente
- Contiene Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO₂.

Modo de empleo y grupos de riesgo

- Se recomienda consumirse sin abusos, la cantidad dependerá del tipo de persona y su estado de salud
- El consumo de vino trastorna la capacidad de conducir
- Prohibida su venta a menores de edad
- Consumo moderado en embarazadas y polimedicados

Datos microbiológicos

- Presencia de Bacterias y levaduras propias de la fermentación, sin ningún riesgo para la salud.

Envasado

- Llenado automático volumétrico previo lavado esterilizado

Identificación del producto

- Mediante lote de producción, impreso en etiqueta

Destino del producto

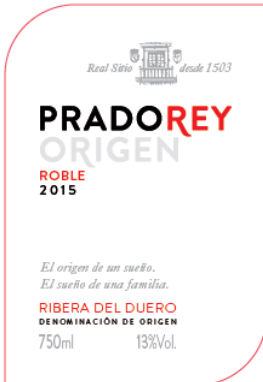


- Consumidor final, con garantías de Denominación de Origen



Vida comercial

- Se estima una vida útil del producto en condiciones idóneas de consumo de 6 años,

Normativa de referencia

- Reg 1169/2011, Reg 123/2005, Reg 606/2009, Orden APA/313/2002, RD 191/2013, RD140/2003, Ley 8/2005, ley 43/2002

ETIQUETAS		
<p>Etiqueta delantera:</p> 	<p>Contraetiqueta:</p> 	<p>Tirilla:</p> 

CORCHO Y CÁPSULA	
<p>Corcho:</p> 	<p>Cápsula:</p> 

PALET			
TIPO DE PALET	EURO	PESO	Palet vacío:
Nº PISOS POR PALET	5		20 kg
TIPO DE CAJA	12 UDS / 6 UDS		Palet completo:
Nº CAJAS POR PISO	12 / 24		960 kg
Nº TOTAL DE CAJAS	60 / 120		
Nº TOTAL DE ENVASES	720		

Elaborado y revisado por: FRANCISCO MARTIN SAN JUAN	Aprobado por: FERNANDO RODRIGUEZ DE RIVERA	Fecha de actualización: ABRIL 2016
---	--	--