



## TINTO DE MONTALCINO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA

### Vino Tinto



#### ZONA DE PRODUCCIÓN:

Montalcino, Toscana.

#### VIÑEDO:

Sangiovese 100%.

#### COMPOSICIÓN DEL SUELO:

Los viñedos están en una zona de colinas a una altitud que varía entre 250 y 550 m s/m. Los terrenos son mezcla de tierras con presencia de toba y arcilla.

#### SISTEMA DE CULTIVO:

Cordone speronato.

#### VENDIMIA:

Manual entre finales de septiembre y principios de Octubre.

**VINIFICACIÓN:** Toda la uva viene recolectada manualmente y todas las operaciones posteriores están encaminadas a mantener la integridad de los granos de uva que todavía enteros vienen macerados entorno a 10/12 días en barricas de acero inoxidable a una temperatura de 26º/28ºC, sucesivamente, el vino se transvasa en un tanque de acero donde a temperatura controlada con el injerto de bacterias seleccionadas se espera la finalización de la fermentación maloláctica para posteriormente proseguir con el refinamiento en barricas y tanques de madera por un periodo de 6 meses.

El vino es embotellado y se deja refinar por dos meses en la botella antes de la venta.

#### TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 18º

#### TEMPERATURA PARA SERVIR: 20º

#### DATOS ORGANOLÉPTICOS:



Color: Rojo intenso con reflejos violetas.



Aroma: Se perciben notas olfativas que recuerdan la ciruela roja y las cerezas junto con notas de frutas maduras.



Gusto: Pleno y aromático presenta un notable equilibrio al gusto con un largo, agradable y delicado gusto de frutas del bosque acompañado de un tanino muy suave.

#### ACOMPAÑAMIENTO:

Es el indicado para carnes a la parrilla, risottos y pastas, quesos picantes y ahumados.

#### INFORMACIÓN ADICIONAL:

Botella: Bordolese 500g V.Q.

Peso: Cajas de 6 botellas. Peso bruto: 7,3kg. Peso neto: 4,5kg.

Composición E-pal 80 x 120: 120 cajas de 6 botellas (24 cajas por superficie).