



# ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

 <b>BODEGAS MONTE ODINA</b>	<b>Crianza 2014</b>
--	---------------------

<b>COD. EAN:</b> 8437008446042	<b>Código de Producto</b>
--------------------------------	---------------------------

<i>CARACTERÍSTICAS</i>	
VARIEDADES	<b>Merlot (70%) , Cabernet Sauvignon (25%) y Garnacha (5%).</b>
NOTAS DE CATA	Vino de aspecto brillante y color rojo cereza intenso, borde granate. Aromas limpios e intensos, que nos recuerdan frutos negros maduros especiados; toques de roble tostado (chocolate negro) En boca se muestra potente y sabroso. Aparecen de nuevo los tostados. Taninos de calidad. Larga persistencia.
PROCESO	Vendimia nocturna. Despalillado y estrujado. Maceración prefermentativa 6 días a 10° C Fermentación hasta 25° C, con dos remontados diarios. Finalizada la fermentación alcohólica, sangrado y prensado. El vino permanece en barricas de roble francés (fondos) y roble americano (duelas) durante mas de 6 meses . Estabilizado y Embotellado.

<i>PARÁMETROS ANALÍTICOS</i>		
PARÁMETRO	VALOR	TOLERANCIA
GRADO	<b>13,5°</b>	± 0,5

<i>RECOMENDACIONES DE CONSUMO</i>	
TEMPERATURA DE SERVICIO	<b>16°-18° C</b>
IDEAL PARA	Vino adecuado para acompañar: Carnes a la brasa, caracoles y caza.
RECOMENDACIONES DE USO	Este producto va dirigido a personas mayores de edad, que estén sanas, y que toleren la ingesta de alcohol. Este producto puede resultar alérgeno a personas sensibles al anhídrido sulfuroso. <b>BEBER CON RESPONSABILIDAD.</b>

