

Tinto Los Omeya Roble

Elaboración

Vendimia seleccionada, de la variedad de uva Syrah, maceración larga y fermentación controlada a baja temperatura. Crianza oxidativa de 6 meses en barrica nueva de roble y 12 meses de crianza mínima en botella. Alcohol 13,5 % vol.

Notas de cata

Color rojo picota, con ribetes granate, limpio y brillante, bien cubierto. En nariz destaca, fruta roja madura con matices torrefactos de crianza en roble durante seis meses. Estructurado, buen paso en boca, carnoso y con un final amplio, destacando matices a regaliz.



PRODUCTO Tinto Crianza			
MARCA	Los Omeya	CÓDIGO EAN	8437001927081
EMBALAJE			
ENVASE	Botella de vidrio	TAPÓN	Cilíndrico
FORMATO	75 cl	DIMENSIONES DEL ENVASE	7x31,5 cm
PESO TOTAL DEL PRODUCTO	1,21 Kg	PRODUCTOS POR CAJA	6
TIPO DE CAJA	Cartón con separadores internos	PESO TOTAL DE LA CAJA	7,5 Kg
PALETA EUROPEA			
CAJAS POR PISO	12	PISOS POR PALETA	7
		DIMENSIONES DE LA CAJA	23,5x31,5x16,5 cm
PESO TOTAL	630 Kg	TOTAL DE CAJAS	84
		ALTURA	147 cm
		TOTAL DEL PRODUCTOS	504