



TEMPRANILLO

SPANISH STORY • DOCA LA RIOJA

DATOS BÁSICOS

Zona o Denominación de Origen: DOCa La Rioja

VARIEDAD

100% Tempranillo

DATOS TÉCNICOS

GRADUACIÓN: 14 % vol

ACIDEZ TOTAL: 4,9 g/l.

PH: 3,69

TOTAL SO₂: 44 mg/l

AZÚCAR RESIDUAL: 2,3 g/l

DENSIDAD RELATIVA: 0.9915 (20°C/20°C)

AÑADA

2016

CRIANZA

6 meses en barrica americana

NOTAS DE CATA

COLOR:

Color rojo cereza intenso

AROMA:

Recuerda a notas de bosque y especias dulces, con una buena combinación entre fruta y madera fina .

GUSTO:

Bien equilibrado, sabroso, redondo, frutas rojas, persistente.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Temperatura 16º - 17º C

FORMATO

Botellas Bordelaise

Caja 6 x 750 ml.





PREMIOS:

- **Medalla de Oro** San Francisco Wine Label Competition 2015

Añada 2015

- **Medalla de Plata** International Wine Competition Spain 2017

Añada 2014

- **Medalla de Oro** CWSA China 2016
- **87 puntos** Guía Peñin 2017
- **Medalla de Plata** International Wine Guide Competition 2016
- **Medalla de Plata** Catavinum 2017

Añada 2013

- **Medalla de Oro** China Wine & Spirits CWSA Beste Value 2015
- **88 puntos** Guía Peñin 2016
- **Medalla de Plata** Catavinum 2016
- **Medalla de Plata** 89 points San Diego International Wine Competition 2015
- **Mención** en el Decanter World Wine Awards 2015

Añada 2012

- **87 puntos** Peñin Guide 2014
- ★★★★★ **4 estrellas** Peñin Guide 2014

LOGÍSTICA:

- **Botellas por pallet:** 648
- **Botellas por caja:** 6
- **Cajas por pallet:** 108
- **Cajas por capa:** 12
- **Capa por pallet:** 9
- **Peso Caja:** 7,41 kg
- **Peso Pallet:** 815 kg
- **Altura Pallet:** 160 cm
- **EAN 13:** 8429766263603
- **EAN 14:** 28429766263621

