



# CASA LA TEJA



## Variedad

100% Syrah



## Elaboración

Este vino es fruto de una cuidadosa selección de uvas en las parcelas con producciones más bajas y calidad superior.

Seguidamente, se procede al despalillado y sangrado del mosto yema de primera calidad.

A continuación, tiene lugar la fermentación del mosto a temperatura controlada.

De esta manera, obtenemos un vino muy aromático y expresivo.



## Análisis

Alcohol (% vol):  $13 \pm 0.5$

Ácido Acético (g/L):  $< 0.5$

PH: 3.65

Acidez total (g/L):  $5.3 \pm 0.5$

SO2 libre (mg/L):  $38 \pm 5$

SO2 total (mg/L):  $< 65$

Azúcares (g/L):  $4 \pm 1$



## Nota de cata



Color rojizo y violáceo brillante.



Toques de frutas negras y pimienta.



Elegante, sabroso y con buen cuerpo.

## Gastronomía



Perfecto para combinarlo con carnes rojas, quesos curados y jamón serrano.

Recomendamos servirlo entre 14 y 16°C.



## Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	60	720	890	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	80	960	1160	10 Palets	20 Palets

CÓDIGO EAN: 8412419000069

Cajas de 12 botellas

12 cajas por fila; 5 filas por pallet