


| | | |
|---|--|--|
| NOMBRE DEL PRODUCTO | MURET (VIDADILLO) 2013 |  |
| COMPOSICIÓN | 80% VARIEDAD VIDADILLO 20% VARIEDAD PROVECHON O BOBAL. | |
| CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS | <p>VINO AÑADA 2013 CON CRIANZA 12 MESES EN BARRICAS DE 2º AÑO ROBLES FRANCES AMERICANO Y CENTRO EUROPEO)</p> <p>GRADUACIÓN :14,50º</p> <p>ACIDED TOTAL 5,7</p> <p>.ACIDED VOLÁTIL 0,32</p> <p>SULFUROSO TOTAL 45</p> <p>AZUCARES RESIDUALES 1.2</p> <p>PH:3,3</p> <p>AROMAS FLORALES QUE PREDOMINAN SOBRE LOS FRUTALES AROMAS FRESCOS CON UNA MADERA BIEN INTEGRADA CARÁCTER DIFERENCIADOR DE LA VARIEDAD VIDADILLO, EN BOCA ES ELEGANTE, SUTIL, FRESCO Y MINERAL.</p> | |
| PRESENTACIÓN | BOTELLA DE 0.75 CL | |
| TIPO ENVASE, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN | CAJA GENERICA VINAE MURERI, CONTENIENDO 12 BOTELLAS | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | <p>HASTA SU ETIQUETADO SE MANTIENE EN BODEGA CLIMATIZADA TEMPERATURA 14-16º EN JAULON.</p> <p>REALIZADO EL ETIQUIETADO SE GUARDA EN CAJAS DE DOCE BOTELLAS EN PALET NORMALIZADOS DE CICUENTA CAJAS EN LA MISMA BODEGA.</p> | |

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

| | |
|--------------------------------|---|
| MODO DE EMPLEO | RECOMENDAMOS SERVIR A UNA TEMPERATURA DE 13º NO ES NECESARIO DECANTAR Y EN COPAS CRISTAL LISO BORGONA O BURDEOS. |
| MARCA COMERCIAL | MURET (VIDADILLO) |
| CRITERIOS DE ACEPTACIÓN | VENDIMIA MANUAL EN CAJA DESPALILLADO CON MESA DE SELECCIÓN CAJA A CAJA UVA PROCEDENTE DE VIÑEDOS DE MAS DE OCHENTA AÑOS . |
| REQUISITOS LEGALES | PROHIBIDO CONSUMO A MENORES DE DIECIOCHO AÑOS Y ADVERTENCIA SOBRE EL CONSUMO MODERADO DE ALCOHOL. |
| USO PREVISTO | EN ETIQUETA ESPECIFICAMOS LONGEVIDAD O CONSUMO PREFERENTE DEPENDIENDO DE CADA AÑADA. |
| TIPO CONSUMIDOR | MAYORES DE 18 AÑOS |

Elaborado por: MARTIN ARAGÜES

Aprobado por: JOSE ANTONIO MARTIN

Fecha:12-02-2015

Fecha:12-02-2015