

Finca Besaya

BLANCO



VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Viñedos de producción controlada situados entre los 300 y 650 metros de altitud. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

VARIEDAD: VIURA

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color amarillo pálido con destellos verdosos.
- **AROMA:** Característico de la variedad con notas florales y el recuerdo mineral del viñedo.
- **PALADAR:** Entrada suave y equilibrada acidez, tras su paso deja un fugaz recuerdo frutal. Franco y con cuerpo

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Recomendamos servirlo entre 6 y 8°C.

GASTRONOMÍA:

Puede acompañar, todo tipo ensaladas y verduras, pasta, arroces, pescados y mariscos.

ANÁLISIS:

Alcohol: 12,5% +0.5
Acidez volátil gr/l: 0.25 +0.2
Acidez total gr/l: 5.3 +0.5
SO2 libre mg/l: 30 +10
SO2 total mg/l: 120 +30
PH: 3.40 +0.3
Azúcar: 1.5+0.5

LOGÍSTICA:

EAN bot: 8437005411654
Dimensiones bot: 30 x 7.5 cm
Peso bruto bot: 1140 gr.
Cierre: corcho sintético.
Cápsula complejo.

EAN caja (6 bot): 1843700541165 1
Medidas caja: 24 x 16 x 30.1 cm
Medidas palet: 0.80 x 1.20 x 1.61 m

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS

VOLUMEN: 750 ml

UNIDADES POR CAJA: 6

PESO BRUTO CAJA: 7 Kg

CAJAS PALET 80x120: 125

CAJAS PALET 100x120: 150

CAMIÓN

PALET 80x120: 25

PALET 100x120:

CONTENEDOR 20'

PALET 80x120: 11

PALET 100x120: 10

CONTENEDOR 40'

PALET 80x120: 24

PALET 100x120: 21

Avenida del Ebro S/N
26540 · Alfaro (La Rioja)
Tfno. +34 941 181 207 · Fax. +34 941 181 207
www.bodegasisidromilagro.com



el vino sólo se disfruta con moderación



B O D E G A S

**ISIDRO
MILAGRO**