

## MAGNANIMUS BLANCO

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Vino blanco fruto de los mejores racimos

**Color, olor:** Color pajizo brillante y nariz con recuerdos a flor blanca, fruta exótica, limón, pera, y una nota de manzana verde

**Sabor:** Fresco, fragante amplio y equilibrado, con una acidez amable y textura sedosa en boca. Final redondo y frutal

Grado alcohólico: 11,5%vol

Según OIV:

\*SO<sub>2</sub>: ≤200 mg/l

\*Acidez total: >4,0 g/l ac.tartárico

\*Acidez volátil: ≤1,2 g/l ac.acético

\*Cobre: ≤1 mg/l

Según Reg.1881/2006:

\*Plomo: ≤0,15 mg/l

\*Ocratoxina A ≤ 2 ug/l



**CATEGORÍA DE PRODUCTOS:** Vino blanco

### PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS:

Producto obtenido del prensado de la uva y posterior fermentación

**ALÉRGENOS:** Contiene sulfitos

**PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE:** Botellas de vidrio de 75cl. Se sirven en cajas de 6 botellas o cajas de 12 botellas.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:** Almacenamiento en lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa

**CONDICIONES DE USO:** Listo para degustar

**POBLACIÓN DESTINO:** Mayores de 18 años, a excepción de alérgicos a sulfitos

**REGISTRO EMBOTELLADO:** N° 010408/CS

**PAÍS DE ORIGEN:** ESPAÑA

**MAYO GARCIA SL - San Antonio, 90 Vilafamés (Castellón) - SPAIN**