

CASTELL DE VILAFAMÉS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Vino tinto

Color, olor: Color cereza madura, ribete con reflejos violáceos y lágrima marcada. En nariz destaca una nota de pimiento verde, que deja paso a diversos frutos como la cereza o la grosella.

Sabor: Muestra un ataque ligero, con firme estructura, dando paso a unos taninos elegantes.

Final largo y de persistencia larga.

Grado alcohólico: 13.5%vol.

Según OIV:

***SO₂:** ≤ 150 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 tinto

PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS: Producto obtenido del prensado de la uva y posterior fermentación.

ALÉRGENOS: Contiene sulfitos.

No contiene ni es producido a partir de organismos modificados genéticamente(OMG).

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE: Botellas de vidrio de 75cl. Se sirven en 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. Servir entre 16-18°C.

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

