

DANDELION



ORGANIC WINES

MONTLAIZ

Mendoza - Argentina

FICHA TÉCNICA

Varietal: 100% Criolla Grande

Cosecha: 2024

Región: Los Árboles – Junín – Mendoza

Viñedo:

Espaldero bajo, implantado en el año 1950, con manejo orgánico desde 2015.

Fecha de cosecha: Última semana de marzo.

Elaboración:

Vinificación clásica en tinto, con remontajes periódicos, temperatura de fermentación entre 24 y 27°C, con una

Enólogo Juan Manuel Cabrera

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Acidez total	Azúcar residual
13,5 % v/v	5,6 g/l	2,6 g/l

NOTAS DE CATA

Vista: Presenta un color rojo carmín de baja intensidad.

Nariz: Aromas de frutos rojos y presencia de especias.

Boca: Tiene una estructura ligera, con taninos suaves y redondos. Muy fácil de beber.

PRESENTACIÓN

Contenido caja: 6 bot. x 750 ml.

Medida botella: 299 x 71 mm

Peso botella: 1.159 gs.

Código botella: 7798331100690

Medida caja: 240 x 159 x 298 mm

Peso caja 7,116 kgs.

Código caja: 27798331100854

Consolidado: Pallet 1,0 x 1,2 x 1,5 mts

140 cajas - 1.012 kgs

CERTIFICACIONES



info@montlaiz.com

www.montlaiz.com

