

DANDELION

CRIOLLA NATURAL

ORGANIC WINES
MONTLAIZ
Mendoza - Argentina

FICHA TÉCNICA

Varietal: 100% Criolla Grande

Cosecha: 2024

Región: Los Árboles, Junin, Mendoza

Elaboración:

Vinificación clásica en tinto, **sin agregado de SO₂**, con remontajes periódicos, temperatura de fermentación de entre 24 y 27°C con una maceración total de 12 días.

Guarda en tanques de acero inoxidable.

Enólogo Juan Manuel Cabrera

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Acidez total	Azúcar residual
13,5 %	5,5 g/l	3,4 g/l

NOTAS DE CATA

Vista: : Presenta un color rojo carmín de baja intensidad.

Nariz: Aromas de frutos rojos y presencia de notas especiadas muy suaves.

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

PRESENTACIÓN

Contenido caja: 6 bot. x 750 ml.

Medida botella: 290 x 90 mm

Peso botella: 1.250 gs.

Código botella: 7798331100966

Medida caja: 270 x 180 x 300 mm

Peso caja 7,500 kgs.

Código caja 6 bot.: 7798331100980

Código caja 12 bot.: 7798331100973

Consolidado: Pallet 1,0 x 1,2 x 1,65mts / 110 cajas - 850 kgs

CERTIFICACIONES



info@montlaiz.com

www.montlaiz.com

