



ENE O CORONA ORO



Variedad de uva/variety

Vino tinto de 14º Vol. elaborado con la variedad Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon.
14º vol. Red wine made 100% with the Tempranillo, Syrah and Cabernet Sauvignon variety

Envase/bottle

Botella bordelesa 0,75 cl. con tapón de corcho, cápsula, etiqueta y contra etiqueta.
bordeaux bottle 0,75 cl. with cork stopper, capsule, label and back label

Origen/Origin

Spanish wine

Elaboración/Elaboration

Elaborado mediante fermentación con maceración de 25 días, con uva despalillada, a una temperatura controlada entre 27 y 30º C. Posterior descube utilizando solo el vino yema para crianza de este excelente vino.
Made by fermentation with maceration of 25 days, with destemmed grapes, at a controlled temperature between 27 and 30º C. Later, it discovers, using only the yolk wine for the aging of this excellent wine.



José María Bacigalupe,3; 5º C; 26200 HARO
(La Rioja) Telf.: +34941310494;



Crianza/Aged

Crianza de 1 año en barrica de roble francés de 220 litros.

Aged for 1 year in an French oak cask of 220 liters.

Cata/Tasting

Vino de excelente constitución. Color rojo granate, limpio. Sutiles aromas de crianza en armonía con frutos rojos y negros. Muy buen cuerpo, muy equilibrado, aterciopelado con un final largo y muy agradable Wine of excellent constitution. Garnet red color, cleansed. Subtle aromas of aging in harmony with fruits red and black Very good body, very balanced, Velvety with a long and very pleasant finish

Servicio/Service

Es recomendable servirlo entre 16-18º C en copa de cristal blanco, redonda y ancha en su base.

It is advisable to serve it between 16-18º C, in white, round and wide glass cup.

Conservación/conservation

Mantener las botellas hasta su consumo, preservado de la luz en sitio oscuro o bien en armario climatizado, en posición horizontal, entre 12 y 15º C. Es conveniente dejar reposar el vino antes de su consumo, al menos 15 días después de su transporte.

Keep the bottles until they are consumed, protected from light in a dark place or in an air-conditioned cabinet, in a horizontal position, between 12 and 15º C. It is convenient let the wine rest before consumption, at least 15 days after transport.





LOGISTICA

Peso Botella/ Bottle Weight: 1,4 kg.

Embalaje/ Packaging : Box 6 botellas

Peso Caja/ Box weight: 8.5 kg.

Cajas por palet/Boxes per palet: 120 boxes

Botellas por palet/Bottles per palet: 720 botellas

Peso palet/ palet weight: 900 kg.

Palet: EUR (80 x 120)

Palets Cnt 20': 11

Uni. Cnt 20': 7920 Botellas

Palets Cnt 40': 25

Uni. Cnt 40': 18.000 Botellas

