



REY ENEO CRIANZA DOC RIOJA

"VENDIMIA SELECCIONADA"

Variedad de uva

Vino tinto de 13º Vol. elaborado 100% con la variedad Tempranillo.

13º vol. Red wine made 100% with the Tempranillo variety

Envase

Botella bordelesa cónica 0,75 cl. con tapón de corcho, cápsula, etiqueta y contra etiqueta.

Conical bordeaux bottle 0,75 cl. with cork stopper, capsule, label and back label

Denominación de Origen

D.O.C. Rioja

Elaboración

Elaborado mediante fermentación con maceración de 20 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 20 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.

Crianza

Crianza de 1 año en bodega de roble americano de 220 litros, pasando después a botella.

Aged for 1 year in an American oak cask of 220 liters, later on to bottle.

Cata

Vino de excelente constitución. Color rojo granate, limpio. Sutiles aromas de crianza en armonía con frutos rojos.

Buen cuerpo, muy equilibrado, redondo con un final largo y agradable.

Wine of excellent constitution. Garnet red color, clean.

Subtle aromas of aging in harmony with red fruits.



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



Good body, very balanced, round with a long and pleasant finish.

Servicio

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

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

Conservación

Mantener las botellas hasta su consumo, preservado de la luz en sitio oscuro o bien en armario climatizado, en posición horizontal, entre 12 y 15° 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 15° 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: 9 kg.

Cajas por palet/Boxes per palet: 100 boxes

Botellas por palet/Bottles per palet: 600 botellas

Peso palet/ palet weight: 900 kg.

Palet: EUR (80 x 120)

Palets Cnt 20': 11

Uni. Cnt 20': 6.600 Botellas

Palets Cnt 40': 25

Uni. Cnt 40': 15.000 Botellas

