



## REY ENEO RESERVA DOC RIOJA

### "VENDIMIA SELECCIONADA"

#### Variedad de uva

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

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

#### Envase

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

#### 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 30° 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 30° 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, y dos años en botella.

Aged for 1 year in an American oak cask of 220 liters, and 2 years in bottle.

#### Cata

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



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



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**

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**

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:** 9 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':** 7.920 Botellas

**Palets Cnt 40':** 25

**Uni. Cnt 40':** 18.000 Botellas

