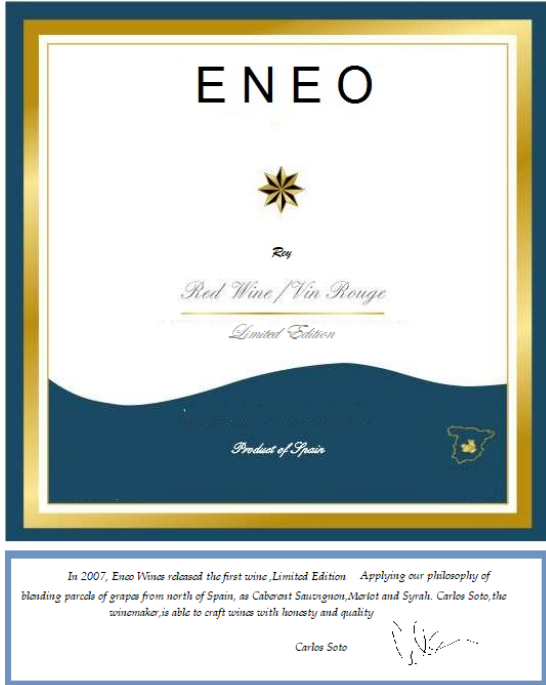




## **ENE O LIMITED EDITION**



### **Variedad de uva/Variety**

Vino tinto de 14º Vol. elaborado con la variedad Tempranillo y Cabernet Sauvignon  
14º vol. Red wine made with the Tempranillo and Cabernet Sauvignon varieties.

### **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 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 en roble francés durante 6 meses.

Made by fermentation with maceration of 20 days, with



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



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 during 6 months in French oak barrels.

### **Crianza/Aged**

Crianza de 6 meses en barrica de roble francés de 220 litros, pasando después a botella.

Aged for 6 months in an French oak cask of 220 liters, later on to bottle.

### **Cata/Tasting**

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

### **Servicio/Service**

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/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 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:** 8 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

