

FICHA TÉCNICA

MARCA: GRAN AMIGO SANCHO - CRIANZA

UVA EMPLEADA: TINTO TEMPRANILLO 100%

PRODUCTOR: BODEGAS SAN ISIDRO DE PEDRO MUÑOZ S.C. CLM

REGIÓN: PEDRO MUÑOZ - CIUDAD REAL

ACOGIDO A: D.O.LA MANCHA

COLOR: TINTO

Tª DE SERVICIO: ENTRE 16°C Y 18°C

ELABORACIÓN:

Selección de uvas de Tempranillo de porte bajo, vendimiadas en su momento óptimo de maduración y procedentes de viñedos viejos y autóctonos de la zona. Suave despalillado y estrujado con una posterior fermentación a temperatura controlada y una maceración larga para extraer las virtudes de nuestras uvas. Paso por bodega de roble Francés y Americano durante un periodo mínimo de 6 meses en condiciones controladas de Temperatura, humedad e iluminación. Redondeo en botella durante al menos 6 meses antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA:

Color rojo picota de capa media-alta con tonalidades ocre en los ribetes de la copa, las cuales denotan su paso por bodega. Nariz afrutada con toques de vainilla y fruta madura. Paso de boca bien estructurado, redondo y potente. Es un vino que aún tiene vida por delante.

ANÁLISIS:

% VOL :	13,50%
Acidez Total:	4,70 gr/lit.
Acidez Volatil:	0,48 gr/lit.
PH	3,85
Sulfuroso Libre:	35 ppm
Sulfuroso Total:	120 ppm
Azucares:	< 4 gr/lit

PRESENTACION:

Botella:	Bordelesa Stylus Verde 0,75 lts.
Corcho:	1+1
Capsula:	Complejo
Etiqueta y Contra:	Adhesiva.

EMBALAJE:

CAJA	De carton de 6 Unidades tumbadas. Peso: 8.3 kg. Medidas 16 x 23 x 33 cm
PALET EUROPEO	Capacidad : 100 Cajas de 6 Bot. Peso: 845 kg. Medidas: 156 x 79 x 120 cm

GALARDONES

- Plata en concurso Internacional "Ensenada Tierra del Vino 2011"
- Quijote de Oro 2015 – VI Concurso Regional de Vinos Tierra del Quijote
- Zarcillo de Oro 2015 – VIII Concurso Internacional de Vinos

