

## Seguridad en Alimentación

CAUDAL está elaborado siguiendo rigurosos métodos ecológicos, desde el campo hasta su mesa. CERTIFICADO por organismos autónomos independientes de la U.E.



EC Control System



# CAUDAL

## Organically Grown Grapes

## Sostenibilidad y Desarrollo

Promovemos técnicas y actitudes respetuosas, recuperando la tradición y participando en el desarrollo de la localidad. Nuestro compromiso hoy, garantía del Futuro.

## Innovación e investigación

En un mundo cambiante, adelantarse a los cambios supone la EXCELENCIA para nuestros clientes. El grupo humano de Villagar trabaja con la CALIDAD TOTAL como objetivo.



## Características

Marca	CAUDAL
Tipo	Vino ecológico / Vino de la Tierra de Castilla
Variedad de la uva	Tempranillo 2005
Volumen	0,75 L.
Embalaje	Cajas individuales / Caja master de 6 / 12(HORECA)
Paletizado	Palet europeo      Masterbox de 6: X cajas / X botellas Caja de 12: 65 cajas / 780 botellas

## Garantías

Garantía	Producido bajo la directiva de la U.E.
Servicio atención al cliente	información@bodegasvillagar.com Tel. +34 967 489 138

## Datos analíticos

Grado Alcohólico	13 %
Acidez Total	5,3 g/l en Ac. Tart.
Acidez volátil	0,29 g/l
PH	3.52
Intensidad de color	8,45 U.A.
Azúcar residual	2,5 g/l
SO2 L/T	35/60
Tonalidad	0,58
Crianza	Sin crianza

## Notas de Catas

Fase visual	Fase olfativa	Fase gustativa
Rojo guinda con gran intensidad de matices violáceos-púrpura y de capa fina, que nos descubre su juventud.	Nariz muy aromática e intensa con frutos silvestres a mora negra y frambuesa, muy francos de la variedad.	Ataque en boca suave, untuoso y elegante. Tonicidad muy presente y equilibrada acidez. Retronasal frutosa y joven.