

Romerosillo

naturally healthy



Usted que busca lo mejor para sus clientes ofrézcales también el mejor servicio en relación calidad-precio en el vino de todos los días.

Más económico, porque ahorra en el sistema de envase, en el transporte, en el almacenaje e invierte todo el precio en la calidad del vino.

Más práctico, encuentre todas las ventajas de su grifo de cerveza ahora con su vino. Al servir una copa o una jarra, el grifo no pierde ni una gota.

100% vino cencibel, cultivo tradicional que aporta la máxima calidad en su mesa. Por color, cuerpo y aroma. Por sabor: Romerosillo es su marca de calidad.

Romerosillo, es un vino certificado por la IGP "TIERRA DE CASTILLA" de Villagarcía del Llano, Cuenca.



Características

| | | |
|--------------|----------------------------------|---|
| Marca | ROMEROSILLO | |
| Calidad | Vino de la Tierra de Castilla | |
| Surtido Gama | Bag-in-box 5L./15L./20L. | |
| Embalaje | 5L.: Caja de agrupación de 3Uds. | |
| Paletizado | Palet europeo | - 5L.: 141 unidades (47cajas) - 15L./20L.: 90 unidades |

Garantías

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

Datos analíticos

| Variedades uva | Tempranillo | Bobal | Macabeo |
|---------------------|--------------|--------------|---------------|
| Grado Alcohólico | 12,5 % vol. | 12,6 % vol. | 11 % vol. |
| Acidez Total | 4,5 g/l | 5,5 g/l | 5,9 g/l |
| Acidez volátil | 0,3 g/l | 0,22 g/l | 0,18 g/l |
| PH | 3,6 | 3,24 | 3,24 |
| Intensidad de color | 9,4 | 3,7 | 0 |
| Azúcares residuales | 2 g/l | 2,7 g/l | 3 g/l |
| SO2 L/T | 33 / 58 mg/l | 30 / 64 mg/l | 10 / 117 mg/l |
| Crianza | Sin crianza | Sin crianza | Sin crianza |

Notas de Catas

| | Tinto | Rosado | Blanco |
|-----------|--|---|--|
| Visual | Rojo cereza con aportaciones bermellón y matices azul añil en copa | Intenso color fresa ácida, muy vivo y brillante. | Amarillo pálido pajizo con ciertas irisaciones verdosas. |
| Olfativa | Vino complejo y muy potente en fruta madura y ciertos aromas florales (violeta). | Nariz intensa y compleja, con ciertos aromas a yogurt de fresa y cereza madura. | Nariz franca de intensidad media a frutas blancas. Aromas secundarios delicados y largos por vía retronasal. |
| Gustativa | Buena estructura, ataque franco, fácil de beber y con taninos muy suaves y maduros. Agradable y equilibrado. | Presencia y fresco. Cierta amargor, glicérico, con buena acidez y cuerpo. Elegante. | Paso en boca ágil y equilibrado. Rica acidez y final amargo. |