



Viñedos y Bodegas
J. M. Martínez Verdú

Viñedos y Bodegas

XENYSEL

Nydia
4 meses

Vino

Tinto Crianza

Variedades de uva

100% Monastrell

Características

Este potente vino se ha elaborado con uva seleccionada por su gran calidad y estructura procedente de viñedos viejos de bajo rendimiento de la variedad Monastrell.

Elaboración y crianza

Tras el despalillado de las uvas el proceso vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 15 días con una temperatura máxima de 26°C. Una vez terminado el proceso de maceración-fermentación pasa a barricas de roble francés y americano, donde envejece en salas de crianza ausentes de luz y sonidos durante 4 meses.

Denominación de Origen

Jumilla



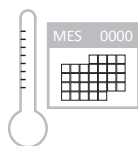
Grado Alcohólico	14,5% alc./vol.
pH	Informativo 3-4
Acidez Total	Informativo 5+0,5 g/l
Acidez Volátil	0,30-1 g/l
Sulfuroso Total	<175 mg/l



Europalet	
Caja	6 bot.
Cajas por planta	12
Alturas	8
Bot/palet	576



Botella	Bordelesa Ancienne 2 750 ml
Corcho	Natural Clase A - Nydia
Cápsula	Complejo Nydia
Etiqueta delantera	Nydia 4 Meses
Contraetiqueta	Nydia 4 Meses
Tirilla Consejo Regulador	CRDO Jumilla



La temperatura de almacenamiento óptima está entre 14 y 18°C. Es fundamental que el corcho permanezca húmedo, por lo que es necesario que esté en contacto con el vino, de ahí, la necesidad de que el vino se almacene en posición horizontal.
Consumo preferente 4 años.

