



Viñedos y Bodegas  
J. M. Martínez Verdú

Viñedos y Bodegas

**XENYSEL**

# XENYSEL

## PIE FRANCO ORGÁNICO

### Vino

Tinto ecológico

### Variedades de uva

100% Pie Franco Monastrell

### Características

Vino joven elaborado con uva procedente de viñas viejas de Monastrell Pie Franco.

De color rojo picota intenso, potente en nariz, limpio y complejo, con toques de fruta madura.

### 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 botella donde tiene un envejecimiento natural.

### Denominación de Origen

Jumilla



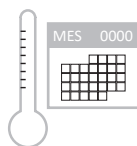
Grado Alcohólico	14,5% alc./vol.
pH	Informativo 3-4
Acidez Total	Informativo 5+0,5 g/l
Acidez Volátil	0,30-1 g/l
Sulfuroso Total	<175 mg/l



Europalet	
Caja	6 botellas
Cajas por planta	12
Alturas	5
Bot/palet	360



Botella	Bordelesa Ancienne 2 750 ml
Corcho	Silicona Xenysel
Cápsula	Complejo Xenysel
Etiqueta delantera	Xenysel Joven Pie Franco
Contraetiqueta	Xenysel Joven Pie Franco
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 2 años.

