



Viñedos y Bodegas  
J. M. Martínez Verdú

Viñedos y Bodegas

**XENYSEL**

# XENYSEL

## PIE FRANCO

### Vino

Tinto Orgánico

### Variedades de uva

100% Pie Franco Monastrell

### Características

Vino joven con personalidad propia gracias al carácter único que desarrolla la uva en el paraje Valle Hoya de Torres, a 850 mts de altitud y a las virtudes excepcionales de la fruta de cepas viejas Monastrell Pie Franco con las que se elabora.

### Elaboración y crianza

Tras el despalillado de las uvas el proceso de 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



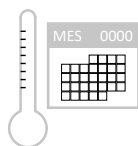
Grado Alcohólico	15,0% alc./vol.
pH	Informativo 3-4
Acidez Total	Informativo 5+0,5 g/l
Acidez Volátil	0,30-1 g/l
Sulfuroso Total	<175 mg/l



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



Botella	BD Cónica Ancienne 2 750 ml
Corcho	Colmatado B Xenysel
Cápsula	Complejo Xenysel Burdeos
Etiqueta delantera	Xenysel Pie Franco
Contraetiqueta	Xenysel 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 4 años.

