



Viñedos y Bodegas
J. M. Martínez Verdú

Viñedos y Bodegas

XENYSEL



Vino

Tinto

Variedades de uva

100% Monastrell

Características

Vino joven elaborado a partir de uvas Monastrell en Valle Hoya de Torres, a 800 mts de altitud, donde la fruta desarrolla un carácter unico.

Elaboración

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.

Denominación de Origen Protegida

Jumilla



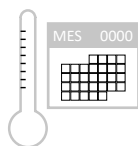
Grado Alcohólico	14,5% alc./vol.
pH	Informativo 3-4
Acidez Total	Informativo 5+0,5 g/l
Acidez Volátil	0,30-1 g/l
Sulfuroso Total	<175 mg/l



Europalet	
Caja	12 bot.
Cajas por planta	12
Alturas	4
Bot/palet	576



Botella	BD Eno.Logic 750 ml
Corcho	Sintético Xenysel
Cápsula	Complejo Xenysel negra
Etiqueta delantera	Hebe
Contraetiqueta	Hebe
Tirilla Consejo Regulador	CRDO Jumilla



La temperatura de almacenamiento óptima está entre 14 y 18°C.
Consumo preferente 4 años.

