



Viñedos y Bodegas
J. M. Martínez Verdú

Viñedos y Bodegas
XENYSEL

XENYS 12

Vino

Tinto Crianza

Variedades de uva

100% Monastrell

Características

Vino elaborado con uvas seleccionadas procedente de viñedos viejos de baja producción.

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 barricas de roble francés y americano, donde envejece en salas de crianza ausentes de luz y sonidos durante 12 meses.

Denominación de Origen

Jumilla



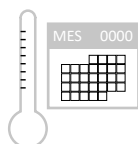
Grado Alcohólico	14,5% alc./vol.
pH	Informativo 3-4
Acidez Total	Informativo 5+0,5 g/l
Acidez Volátil	0,30-1 g/l
Sulfuroso Total	<175 mg/l



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



Botella	BD Cónica Ancienne 2 750 ml
Corcho	Natural Clase A - Xenysel
Cápsula	Complejo Xenysel negra
Etiqueta delantera	Xenys 12
Contraetiqueta	Xenys 12
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.

