



Viñedos y Bodegas

**XENYSEL**

Viñedos y Bodegas  
J. M. Martínez Verdú

# Nydia 4 Magnum

## Vino

Tinto Crianza

## Variedades de uva

100% Monastrell

## Características

De las parcelas situadas alrededor de nuestra bodega, a 800 mts de altura, se elabora este vino donde envejece en barricas nuevas.

## 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



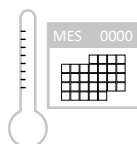
Grado Alcohólico	14,5% alc./vol.
pH	Informativo 3-4
Acidez Total	Informativo 5+0,5 g/l
Acidez Volátil	0,30-1 g/l
Sulfuroso Total	<175 mg/l



Europalet	
Caja	1 bot.
Cajas por planta	20
Alturas	17
Bot/palet	340



Botella	BD Storica de 1.5 L
Corcho	Natural clase A Xenysel
Cápsula	Complejo Xenysel negra Magnum
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.

