



EL COTO DE RIOJA

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO:	COTO ROSADO 2018 C/6 75cl	CÓDIGO	111733
------------------	----------------------------------	---------------	---------------

DESCRIPCIÓN

Elaborado con uvas Tempranillo y Garnacha de las que, tras una corta maceración, se obtiene este atractivo color rosa. La fermentación a baja temperatura desarrolla aromas a fresas y grosellas. En boca, el vino se muestra potente, con sensación de frescura y fruta madura.

VARIEDADES		ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	
Tempranillo y Garnacha		Grado Alc.:	13,5 ± 0,5 %
ALÉRGENOS		SO2 Total:	<180 mg/l
Contiene SULFITOS		Ac. Volátil:	<0,67 g/l
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		Ac. Total (Sulf.):	3,5 ± 1,0 g/l
Levaduras:	<10 ufc/ 100ml	pH:	3,5 ± 0,3 g/l
Bacterias:	<10 ufc/ 100ml	Az. Residual:	<4 g/l

FICHA LOGÍSTICA

UNIDAD LOGÍSTICA	BOTELLA	CAJA	PALET (EUR)
Peso /Kg	1,120 ± 0,020	7,0 ± 0,2	900 ± 18
Dim. (Alt x Anch x Prof) /mm	301x74x74	312x228x154	1710x1200x800
Agrupación comercial		6 botellas/caja	125 cajas/palet (25 cajas x 5 capas)
Código barras	8410537700724	8410537708225 28410537701824	

RECOMENDACIONES

- Servir a 7-8°C.
- Aunque el vino no tiene una fecha límite de consumo, el consumo recomendado para este vino por su excelente evolución, es de unos 2 años a partir de su salida al mercado.
- Condiciones de conservación adecuadas: mantener en el entorno una temperatura de unos 15-16°C, humedad relativa de 65-75%, en total oscuridad y ausencia de vibraciones y de cambios bruscos de temperatura.
- Por su contenido en alcohol, el consumo de vino no es recomendado para menores de 18 años ni embarazadas.