

ILERCAVÒNIA blanco cosecha 2024

Ref: V.IL24



NOVEDAD!!



Tipo:	Blanco Joven
Vinificación:	Vendimia manual. Maceración pelicular antes de la fermentación durante 3 días. Fermentación a baja temperatura (14º) durante 31 días. Un tercio de la producción termina la fermentación en barricas de roble francés de 400 litros, donde trabajaremos las lías durante 6 meses.
Envejecimiento:	30% de la producción, 6 meses en barriles
Variedades:	100% Garnacha Blanca
Alcohol:	13,5 % Vol
Azúcar Residual:	0,5 g/l.
Acidez Total:	5,9 g/l.
SO2 total:	83 mg/l.
Consumo:	6 años y medio
Maridaje:	Carnes blancas, pescados grasos, arroces y foie gras
Notas de cata:	Vino Blanco de color Amarillo dorado con tonos verdosos. Aromas complejos que recuerdan a la piña y el Mango, con ciertas notas de manzana y albaricoque. En boca untuoso, largo y persistente. Final con aromas florales y de menta fresca
Denominación de Origen:	

Premios:

- **Decanter World Wine Awards** – Medalla de plata
- **James Suckling** – 91 puntos.
- **Berliner Wine Trophy** – Medalla de Oro
- **IWSC** – Medalla de Bronze

PACKAGING y LOGÍSTICA:

Modelo botella: BRG tastevina 75 ant unique - **Capacitat botella :** 750 ml - **Peso botella:** 675gr. - **EAN13 Botella:** 8302930030020

Tipo Pallet	Botellas /caja	Botellas /pallet	Cajas /pallet	Cajas /fila	Filas /pallet	Alto pallet (cm.)	Peso caja (Kg.)	Peso pallet (kg.)	Medidas caja (mm.) L/A/H	Box DUN 14
EUROPEO (0,8m x 1m)	6	480	80	5	16	177	9.5	785	500 x 310 x 89	1-8302930030027
AMERICANO (1m x 1,20m)	12	660	55	11	5	179	19.94	1117		2-8302930030024