



Ficha técnica

BALBOA tinto SELECCION



Variedad: Tempranillo

Barrica: 3 meses roble americano

Nota de cata

Fase visual: Color rojo picota con ribete granate. Limpio, brillante y con lágrima abundante.

Fase olfativa: Buena intensidad aromática. Nariz franca y limpia. Aromas a frutos negros y regaliz con notas especiadas

Fase gustativa: Amplio, equilibrado y redondo con buen cuerpo y excelente estructura.

Parámetros analíticos

Grado alcohólico: 14,05 % vol.

Acidez total: 5.5 g/l

Acidez volátil: 0.31 g/l

Sulfuroso libre: 25 mg/l

Sulfuroso total: 82 mg/l

PH: 3.57

Azúcar residual: 6.3 g/l



Embalaje y dimensiones

Capacidad de la botella: 750ml

Peso botella: 1.200 kg

Altura botella: 31 cm

Botellas/Caja: 6 botellas

Altura caja: 33cm

Anchura caja: 16cm

Largo caja: 23.5cm

Peso caja: 7,444 Kg

Cajas/Palé: 100 Cajas

Peso por palé: 744 Kg

Altura por palé: 132cm

Anchura por palé: 80cm

Largo por palé: 120cm

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14-16 ºC

info@bodegastiara.com

www.bodegastiara.com