

WINE OF FIRE VULCANO

FICHA TÉCNICA • DATA SHEET

DESCRIPCIÓN Y FICHA TÉCNICA

Nombre: WINE OF FIRE VULCANO
 Composición: VINO BLANCO,
 CONCENTRADO DE MOSTO
 Variedad de uva: AIREN
 Color del vino: BLANCO
 Color del efecto: BRONCE

DESCRIPTION AND TECHNICAL DATA

Name: WINE OF FIRE VULCANO
 Type Coupage: SPARKLING WHITE WINE,
 MUST CONCENTRATE
 Grape Varieties: AIREN
 Wine color: WHITE
 Color effect: BRONZE



WINE OF FIRE VULCANO
 Blanco / Efecto Bronce

ESPECIFICACIONES DEL VINO

ALCOHOL (% Vol.) 11%
 AZUCAR (gr/L) 40
 ACIDEZ TOTAL (gr/L) > 4,5
 ACIDEZ VOLÁTIL (gr/L) < 0,35
 CONTENIDO SULFITOS (mg/L) Max. 150
 TIPO DE FILTRADO 0,45 micras

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Vino espumoso con una atractiva llama color bronce que estalla desde su interior, convirtiéndolo en algo muy sorprendente. Tiene un aroma fresco y afrutado, con burbujas finas y delicadas. En la boca es suave, agradable, elegante y persistente, con una acidez equilibrada.

Debido a su elaboración como vino blanco, es adecuado para servir con arroz, carnes blancas, pescado, sushi, pizza, nuddles.

Servir frío, preferentemente de 8° a 10°.

WINE SPECIFICATIONS

ALCOHOL (% Vol.) 11%
 RESIDUAL SUGAR (gr/L) 40
 TOTAL ACIDITY (gr/L) > 4,5
 VOLATIL ACIDITY (gr/L) < 0,35
 TOTAL SULPHUR (mg/L) Max. 150
 TYPE OF BOTTLING (Filtration type) 0,45 micras

SENSORIAL CHARACTERISTICS:

Red gold Color with an attractive flame of bronze color along a slow break down of uniform particles. It has a clean, fresh and fruity aroma, with fine and delicate bubbles. In mouth is sweet, pleasant and slightly persistent with balanced acidity.

Due to its preparation as white wine, is pairing with rice, white meat, fish, sushi, pizza, nuddles.

Serve cold, between 8° to 10°.

Tipo Palet Palet Type	Formato Format	Botellas/Caja Bottles/Box	Cajas/Palet Box/Palet	Nº Filas Nº Rows	Total botellas Total bottles	Contenedor 20' 20' Container	Contenedor 40' 20' Container
Europalet	750 ml.	6	96	6	576	11 palets 6.336 bottles	25 palets 14.400 bottles