

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

Denominación:	BAILIO COUPAGE
Marca	BAILIO
Tipo de vino:	Blanco Joven
Grado alcohólico	13º
Caducidad	No tiene fecha de caducidad
Condiciones almacenamiento	No necesita condiciones especiales Consumir preferiblemente durante un año a partir de la cosecha

ENVASADO

Formatos disponibles	750 ml.
Unidades por caja	6
Código EAN botella	84370014821185
Código EAN CODE CASE	
Peso Bruto	8,12 kg
Paletizacion (europalet)	24 c/ x 4 tandas
Total cajas europalet	96
Medidas de la caja (LxAxAlt)	233x160x333


PRODUCCION Y CATA

Vinificación:	Se obtiene a partir de la primera vinificación de Europa: 2ª quincena de julio, 1ª de agosto. El fruto se recolecta manualmente en cajas, de noche, o antes del amanecer mientras no caliente el sol. Enfriamiento rápido de la uva. Se procede a su manipulación cuando la temperatura ha alcanzado 5ºC. Es entonces cuando se procede a su selección, limpieza, estrujado y maceración durante 2 horas. Prensado neumático suave utilizando solo el mosto yema obtenido a menos de 0,5 bares y al abrigo del aire. Fermentación a 16ºC en depósitos de acero inoxidable con camisas de refrigeración. Se aportan Levaduras seleccionadas. Este vino tiene una duración variable, alrededor de 30 días. Descube rápido y reposo sin las primeras lías hasta diciembre. En pleno invierno, clarificación, filtración, inertización y dos meses de crianza en depósitos de acero inoxidable. Envasado, justo antes de la salida al mercado.
Aspecto:	Brillante y limpio amarillo pálido con tonos dorados
Sabor:	Por el clima cálido de nuestra zona, desarrolla en boca un grado medio de alcohol y una acidez media – alta, estructurados, suaves y frescos, con un buen paso por boca, debido a su adecuado contenido de glicerina, dejando al final un característico toque amargo que persiste en el tiempo. Resulta elegante, vibrante y fresco.
Fragancia:	Aromas intensos a fruta tropical, como papaya y maracuyá (fruto de la pasión). Pomelo y melocotón, con matices herbáceos, más o menos intensos, dependiendo de la cosecha. Notas florales (como saúco).
Descripción:	Vino blanco joven de la reciente vendimia, limpio, fresco, frutado.

RECOMENDACIONES DE USO Aperitivos, pastas, anchoas, pescados, mariscos, y carnes suaves. Queso.

NOTAS **TOMAR MUY FRIO**