

**IDENTIFICACION DEL PRODUCTO**

Denominación:	<b>BAILIO TINAJA</b>
Marca	BAILIO
Tipo de vino:	Vino cosecha
Grado alcohólico	14,5º
Caducidad	Recomendable tomar durante el año
Condiciones almacenamiento	Se recomienda en lugar fresco.

**ENVASADO**

Formatos disponibles	750 ml.
Unidades por caja	6
Código EAN botella	
Código EAN CODE CASE	
Peso Bruto	8,32 kg
Paletizacion (europalet)	24 x 4
Total cajas europalet	96
Medidas de la caja (LxAxAlt)	233x160x333


**PRODUCCION Y CATA**

Vinificación:	Se seleccionan uvas sanas y en una etapa de maduración temprana. Se limpian en la mesa de selección, y se enjuagan con agua para eliminar todo el polvo y cualquier impureza que traigan del campo, y se molturan en prensa de acero inoxidable. Posteriormente se procede a su fermentación con levaduras autóctonas. Después de la fermentación se desfanga y se filtra con tierras, con el fin de mantener sus aromas y fragancia.
Color:	Amarillo pajizo.
Sabor:	Carnoso, suave y característico de la uva Pedro Ximénez molturada en verde.
Fragancia:	Es un vino redondo y lleno a la nariz.
Descripción:	Los vinos que consumían los lugareños en la Denominación de Origen Montilla –Moriles, se han conocido desde hace muchos siglos, como “VINO DE TINAJA”. Se entendía como el “más natural”, del año, sin crianza en madera, y el típico de la uva Pedro Ximénez molturada en verde. Este vino tinaja se fermentaba, desde el tiempo de los iberos, en vasijas de barro, que en su momento se denominaron “Tinajas”, de ahí su nombre, y se siguió haciendo hasta muy recientemente. Hoy en día el proceso se realiza en tanques de acero inoxidable, bajo temperatura controlada.

**RECOMENDACIONES DE USO** Tomar como aperitivo. Se recomienda frío.

**NOTAS**

**SIRVASE FRIO**