

**IDENTIFICACION DEL PRODUCTO**

Denominacion:	<b>DEL PINO DULCE</b>
Certificacion:	<b>KOSHER PASSOVER</b>
Marca	<b>REENCUENTRO 500</b>
Tipo de vino:	Vino Naturalmente Dulce
Capacidad de la botella	500 ml.
Grado alcoholico	13º

**LOGISTICA**

Unidades por caja	6 botellas
Codigo EAN botella	8437014821444
Codigo EAN CODE CASE	68437014821446
Peso Bruto	6 kg
Paletizacion (europalet)	36 cajas x 4 alturas total 144 cajas (864 bt.)
Fecha de caducidad	No tiene fecha de caducidad
Condiciones de almacenamiento	Mantengase en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y vibraciones.

**ORGANISMO CERTIFICADOR**
**Jabad Lubavitch Barcelona**

**CARACTERISTICAS TECNICAS**

Variedad uva:	Pedro Ximenez. Vendimia tardia. Previamente pasificada.
Proceso de Produccion:	La uva se recoge a finales de vendimia, normalmente durante el mes de Octubre. Se utiliza solo uva sana, y la recoleccion es manual. Se transporta en cajas a la pasera y se expone, tendida en el suelo, directamente a los rayos del sol desde 8 a 16 dias, durante los cuales se da la vuelta a cada racimo. La uva es de nuevo seleccionada en el lagar, se lava y se seca y se procede mediante el Rabino a un estrujado mecanico en prensa neumatica de acero inoxidable a <1 kg/cm2. Se utiliza levadura autoctona para la fermentacion y se procede a un deslio inmediato tras la fermentacion, y a un segundo deslio entre 1-2 meses despues de la misma. Posteriormente se clarifica, se filtra y se envasa. El contenido alcoholico de este vino se obtiene exclusivamente por fermentación parcial de los azucars de la uva, aproximadamente la mitad de los contenidos en el mosto de la pasa. El dulzor de este vino procede a los azucars residuales del mosto no fermentados que permanecen en el vino.
Cata:	Color ambar. Olor de intensidad media, frutado con aroma tipico de la pasa fermentada de la variedad Pedro Ximenez. Sabor dulce, muy atractivo, ligero, original y muy agradable. Se trata de un vino de una calidad excepcional, certificado bajo el estricto protocolo Kosher, todo un armonioso conjunto de aromas y delicioso sabor.

**RECOMENDACIONES DE USO**

Este vino puede ser el broche perfecto como postre, o para tomarse frio en la sobre mesa, especialmente después de la cena.

En cocina va sorprendentemente con quesos azules y helado, y da un resultado soberbio cuando se utiliza para sazonar el cordero, y por ultimo es un condimento extraordinario en la elaboracion de salsas.

Verificado y aprobado por:

**Marco Antonio Arce**  
**Responsable de Control de Calidad**
