



CONVENTO EL CARMEN

Petit Verdot 2.008

TIPO DE VINO: Tinto Barrica con Denominación de Origen Jumilla.

Embotellado **POR** Bodegas San Dionisio, S. Coop; **PARA Yñigo Miguez del Olmo**

PRESENTACIÓN: Botella troncocónica de 75 cl, se presenta en cajas de posición horizontal de 6 botellas.

UVA: 100% Petit Verdot.

GRADUACIÓN: 14% VOL.

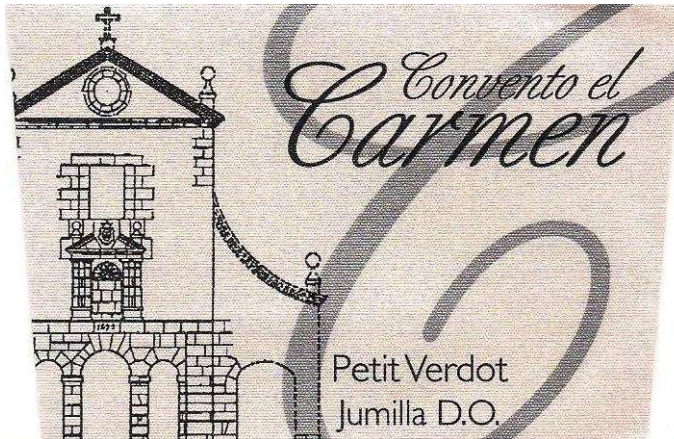
ELABORACIÓN: Se sitúa en la gama más alta de los productos elaborados en Bodegas San Dionisio. Este vino ha sido elaborado a través de una cuidadosa selección de uvas Petit Verdot, procedente de nuestras mejores viñas, y recolectado manualmente en su momento óptimo de maduración. Elaborado con una prolongada maduración, manteniendo la temperatura de fermentación entre 25 y 28 °C.

Madurado en una colección de barricas nuevas de roble americano.

GASTRONOMIA: Beber solo o acompañado de platos de carne, guisos, asados y estofados.

PRODUCCIÓN: Edición especial de 5.230 botellas.

NOTAS DE CATA: Color rojo cereza, con tonalidades violáceas, aromas balsámicos, con toques a tostados, destacando la fruta, con gran persistencia. Resultando un vino untuoso en boca, con cuerpo, y bien estructurado.



CONVENTO EL CARMEN

Petit Verdot 2.008

WINE: Barrel wine. Origin Denomination Jumilla.

PRESENTATION: 750 ml conical bottle. 6 bottles case.

GRAPES: 100% Petit Verdot

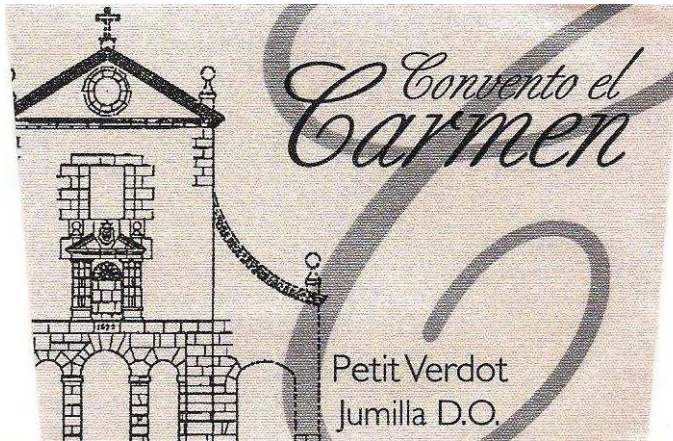
ALCOHOL: 14% Vol.

ELABORATION: It is situated in the higher range of products made at Bodegas San Dionisio. This wine has been produced through careful grape Petit Verdot section, from our best vineyards, and harvested by hand at the time of optimum ripeness. Made with a long maturity, keeping the fermentation temperature between 25 and 28 ° C. Matured into a collection of new American oak barrels.

GASTRONOMIC COMBINATION: Drink only or with meat dishes, stews, roasts and stews.

AVAILABILITY: Special collection of 5.230 bottles.

TASTING NOTE: Cherry red with violet hues, balsamic aroma, with hints of toasted, emphasizing the fruit, with great persistence. Resulting in a wine unctuous mouth, full bodied and well structured.



TIPO DE VINO: Coupage Petit Verdot 100%- (Cosecha añada)

BOTELLA: Bordelesa Cónica Verde. Peso del vidrio: 600 grs. Alt. Vidrio: 299 mm. (Vidriería Rovira)

CORCHO: Tapón Técnico 1+1 (Mauri Cork)

CAPSULA: Complejo plata (Facesa)

ETIQUETA: Adhesiva, marca “*CONVENTO EL CARMEN PETIT VERDOT*”

CONTRAETIQUETA: Adhesiva, Fundación Tierra de Viñedos, 750 ml.

TIRILLA: Adhesiva, 1F., (Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jumilla).

CAJA: Blanca Mainetes 31 x 23,5 x 16. (Soler/Durá)

PESO TOTAL BOTELLA: 1,100 kg (aproximado)

PESO TOTAL CAJA: 6,700 Kg (aproximado)

PRESENTACION PALETS:

1 X 1,20:

15 cajas x fila
Altura máxima: 6 filas
Total: 90 cajas x 6 botellas = 540 botellas

PESO TOTAL PALET: 620 KILOS

MEDIDAS PALET: 120 x 117 x 100

1,20 x 0,80:

11 cajas x fila
Altura máxima 6-7 filas
Total: 66 cajas x 6 botellas = 396 botellas

PESO TOTAL PALET: 460 KILOS

MEDIDAS PALET: 120 x 117 x 0,80