

OFERTA LIQUIDACIÓN VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO VEGA CUBILLAS.



Comercializadora: South breeze Import Export S.L.U.

Dirección: Calle Ferrocarril del Puerto nº 6, local E, c.p. 29.002 - Málaga (España).

Teléfono: (+34) 643.90.83.25

Horario de atención al cliente: Lunes - Viernes. Mañanas: 8:00h. - 14:00h.

Fines de semana y festivos: Cerrado.

E-mail: info@importexportsouthbreeze.es

Web: www.importexportsouthbreeze.es

VEGA CUBILLAS

ROBLE 2019

Denominación de Origen
Ribera del Duero

SELECCIÓN MANUAL EN VIÑEDO

Vino tinto con 3 meses de barrica en Roble Americano
100% Tinta del País
13,5% Vol.
Ac. Total 4,85 g/l (Ac. Tartárico)
2,1 g/l Azúcares reductores

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color rojo cereza con matices un poco cobrizos aportados por la madera. Aromas dominantes de la Tinta del País, pero con presencia de endrinas.

Destacan notas frutales acompañadas de una ligera crianza en roble. En boca es equilibrado y vivo. Vino ideal para acompañar arroces, pastas, embutidos, así como carnes o pescados asados.

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir 16-17°C.

DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO venta	UNIDADES por caja	CAJA (mm)	CAJAS por palet
75 cl	6 bot	235X158X300	100



SEÑORÍO DE NAVA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

APG/07-02
Rev 03
27/04/2021

Tipo de Vino NOMBRE	VINO TINTO VEGA CUBILLAS ROBLE	Añada	2019	Fecha	23/08/2020
Código EAN 13	8412138813223				

Todos nuestros vinos son conformes a	Reglamento 1831/2003 y modificaciones. Límite de Ocratoxina y Plomo. Reglamento CE 853/2004 y modificaciones. Límites de sulfuroso en vinos. Reglamento 396/2005 y modificaciones. Límites de residuos de plaguicidas. Reglamento 1183/2011 y modificaciones. Etiquetado y alérgenos.
--------------------------------------	--

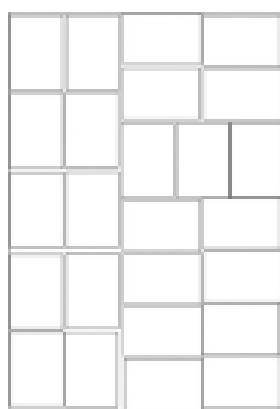
EMBALAJE	CÓDIGO DE PRODUCTO/ DUN 14			78412138813222	
Código	DESCRIPCIÓN	Proveedor	Dimensiones	Peso caja vacía	Peso caja llena
C008VCRBSS	Caja 6B 75cl <u>SIN separador y CON código de barras incluido.</u>	Santorroman	226X154X314mm	0,247 kg	7,447 kg

* Se incluye el peso del separador

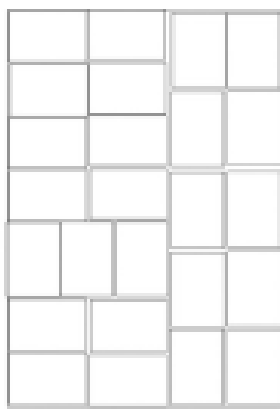
PALETIZADO CAJA 6 BOTELLAS					
Palet	Nº Cajas/Capa	Nº Capas	Nº Cajas Palet	Dimensiones	Peso bruto
EU	25	5	125	800x1200x1734mm	947,785 kg

EU: palet europeo 120x80x144 mm, 25 kg

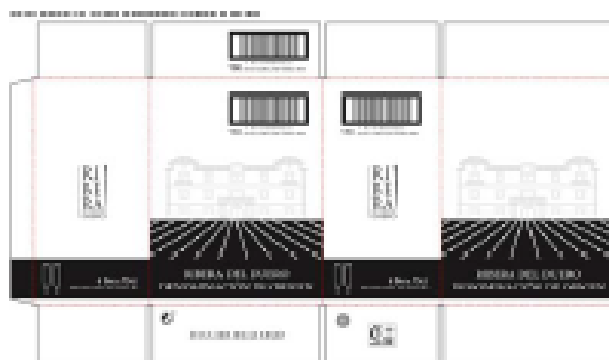
Esquema paletizado



1ª y 3ª cama



2ª y 4ª cama



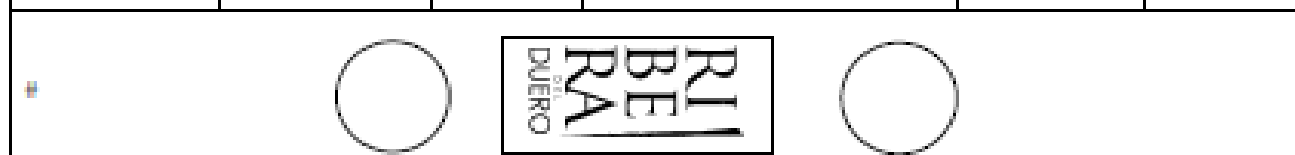
Caja de 6 Botellas

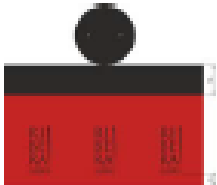
BOTELLA

Código	Nombre botella	Proveedor	Volumen	Altura	Diámetro	Color	Peso botella vacío	Peso botella llena
B07SCALEOP	BORDELES A LEVE OPTIMA	Ba Vidrio	75cl	H=313 mm	Ø=74 mm	CANELA	0,45 kg	1,2 Kg

CORCHO

Código	Tipo	Proveedor	Marcado	Dimensiones	Peso
COAD44X23RB	ADVANTED	AMORIM	RIBERA DEL DUERO	44 x23 mm	5,2 g



Código	Material	Proveedor	Dimensiones	Color	
CARDNERD	COMPLEJO	RAMONDIN	29,25x50 mm 1,2 g	ROJO Y NEGRO RIBERA DUERO	

ETIQUETA Y CONTRAETIQUETA

Código	Material	Proveedor	Dimensiones etiqueta	Dimensiones contra-etiqueta	Tipo de pegado
ET75VCRBAH CT75VCRB13E CT75VCRB14	Couche matte 90g	labelgrafic	100x130mm	60x85mm	Adhesiva

LOTEADO

LUGAR DE COLOCACIÓN= CONTRAETIQUETA-TIRILLA

Descripción del Lote: L-XYZZZ

X, será una letra que representa el año de embotellado, según la tabla de codificación de loteado

Y, será un número del 1 al 9, que identifica el número del embotellado del día, en cada cambio de formato, marca o tipo de vino se incrementa este dígito en 1.

ZZZ, se formará por un número entero de tres cifras que representa el número Juliano correspondiente al día del embotellado.

Ejemplo L-A1042, sería la producción nº1 del día 11 de febrero de 2020

ELABORACIÓN

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Vendimia manual. Despalillado y estrujado. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 12 días a 28 °C, con remontados periódicos. Fermentación maloláctica en inoxidable. 6 meses en bodega de Roble Americano. Se embotella y sale al mercado.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Vista	De color rojo cereza con matices cobrizos; brillante y limpio.
Nariz	Aroma complejo de notas frutosas rodeadas de vainilla, pimiento verde y endrinas.
Boca	Buena constitución en boca, equilibrado, vivo, elegante y aterciopelado. Intensa vía retronasal. Guarda buen equilibrio entre la fruta y la madera.

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Parámetro y Unidad	Valor	Tolerancia	Método de Análisis
Grado alcohólico (%vol)	13,7	± 0,5	Ebulométrico
Acidez Total (g/l Ac. Tartárico)	5,1	± 0,5	Volumétrica
Acidez Volátil (g/l Ac. Acético)	0,53	± 0,5	Destilación y volumetría (García – Tena)
pH	3,7	± 0,1	Potenciometría (pímetro)
Glucosa + Fructosa (g/l)	0,15	< 1,5	Multianalizador enzimático
Ácido málico (g/l)	0	< 0,5	Multianalizador enzimático
Sulfuroso Libre (mg/l)	28	< 35	Randine
Sulfuroso Total (mg/l)	80	< 150	Randine




ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Parámetro y Unidad	Valor	Tolerancia	Método de Análisis
Bacterias (UFC/ml)	0 UFC/100 ml	< 40	Cultivo microbiológico
Levaduras-mohos (UFC/ml)	0 UFC/100 ml	< 20	Cultivo microbiológico

USO ESPERADO	CONDICIONES DE CONSERVACION	OGMs
El vino es alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial de uva fresca, estrujada o no, de mosto o de uva. Consumo indicado para cualquier persona excepto niños, embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.	Lugar limpio y seco, con una temperatura constante entre 10-15°C y no expuesto a la luz durante largos periodos de tiempo.	Este producto no contiene OGMs.

Imagen/ etiqueta/contraetiqueta/cápsula



Elaborado/ Fecha	Revisado/ Fecha	Aprobado/ Fecha
 23-06-2020	 23-06-2020	 23-06-2020

DETALLE DE OFERTA DE LIQUIDACIÓN:

- PRODUCTO: VINO TINTO ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO VEGA CUBILLAS BOTELLA 75 CL. AÑADA 2.019.
- CANTIDAD: 4.500 UNIDADES.
- PRECIO DE LA OFERTA: **3,15€ UNIDAD.**
- IMPUESTOS NO INCLUIDOS.
- OFERTA: PARA TODA LA CANTIDAD. 5 PALETS EUROPEOS.
- CONDICIONES DE ENTREGA: TRANSPORTES INCLUIDOS A CUALQUIER PUNTO DE LA PENÍNSULA IBÉRICA.
- FORMA DE PAGO: TRANSFERENCIA BANCARIA A LA ACEPTACIÓN DE LA FACTURA PROFORMA.
- TIEMPO DE LIQUIDACIÓN: HASTA FIN DE EXISTENCIAS.

Para más información, pregunta, duda, consulta o realizar un pedido, contacten con nosotros en los datos de contacto facilitados a continuación.

Muchas gracias por su atención.

Comercializadora: South breeze Import Export S.L.U.

Dirección: Calle Ferrocarril del Puerto nº 6, local E, C.P. 29.002 - Málaga (España).

Teléfono: (+34) 643.90.83.25

Horario de atención al cliente: Lunes - Viernes. Mañanas: 8:00h. - 14:00h.

Fines de semana y festivos: Cerrado.

E-mail: info@importexportsouthbreeze.es

Web: www.importexportsouthbreeze.es