

OFERTA VINO ESPUMOSO DULCE ROSADO APIANE PARA EXPORTACION.

- Tipo: **Vino Espumoso Moscatel Rosado.**
- Origen: **Málaga (España).**
- Denominación de Origen: **Sierras de Málaga.**
- Variedad: **Syrah.**
- Grado: **9% vol.**
- Añada: **2016.**
- Presentación: **Cava 75 cl. Ecova RE.**
- Periodo de Crianza: **No.**

Geografía: Así, fruto de la tradición y el talante de nuestra tierra, y bajo estas denominaciones de origen en la provincia, podemos deleitarnos con el aroma y sabor de Apiane, vinos con carácter propio nacidos en el **corazón de Andalucía.**

Vendimia: La uva se vendimia a mano y en cajas, y se procede rápidamente a su procesado, para evitar cualquier tipo de deterioro. Se seleccionan las de mayor calidad, se despalillan, se dejan macerar y se prensan, obteniendo el **mosto flor.** La fase de fermentación genera de forma natural las burbujas de este vino joven semidulce.

Elaboración: Vino espumoso elaborado a partir de la variedad Syrah y elaborado con las más modernas técnicas, con gran respeto por la variedad. La uva Syrah procede de nuestros viñedos de Mollina situada en la extensa altiplanicie a 500 metros de altitud de la comarca Norte de Málaga, de clima continental con una pluviometría media anual de 500 litros.

Tras un despalillado y estrujado cuidadoso se lleva a macerar durante 12 horas a baja temperatura, 8°C - 10°C. Una vez extraídos el color y los aromas necesarios, se prensa en frío y se desfanga de manera estática. Ya con el mosto limpio se lleva a fermentar a baja temperatura, proceso que dura unos 15 días. Una vez obtenido el vino se hace una crianza bajo lías durante varias semanas, consiguiendo un vino fresco e intenso en sensaciones.



Comercializadora: South Breeze Import Export s.l.u.

Tel: (+34) 675.70.54.70

E-mail: info@importexportsouthbreeze.es

Web: www.importexportsouthbreeze.es

NOTA DE CATA:

Visual: Color rosa brillante, con borde rubí. De ligera burbuja y continuo rosario.

Nariz: Marcada frambuesa y notas a botánicos de monte. Aparecen también frutos del bosque y violetas. De alta intensidad.

En boca: Es fresco, de paso e intensa retro nasal.

Gastronomía: Va muy bien acompañando aperitivos, carnes, pescados y postres.

Se recomienda servir frío, a Tª entre 7º y 10ºC.

LOGISTICA:

- **Unidades por caja:** 6 unidades.
- **Base de fila:** 24 cajas por fila.
- **Pallet europeo:** 0,80 m x 1,20 m.
- **Medidas de la caja:** 32,70 cm alto / 18,20 cm ancho / 27 cm fondo.
- **Altura:** 3 filas.
- **Cajas por pallet:** 90 cajas.
- **Unidades por pallet:** 540 unidades.
- **Altura por Pallet:** 1,20 m.
- **Unidades por contenedor de 40 pies:** 13.500 unidades.
- **Pallets por contenedor de 40 pies:** 25 pallets europeos.
- **Peso por botella:** 1, 62 kg.
- **Peso por pallet:** 875 kg. Aprox.
- **Peso por contenedor de 40 pies:** 21.875 kg. Aprox.

PRECIO:

- **Precio EXW unidad:** 7,15€
- **Precio FOB unidad:** 7,25€
- **Precio CIF unidad:** 7,35€

OTROS DATOS:

- **Código EAN:** 8425333000299
- **Disponibilidad de producto:** 110.000 unidades aprox.
- **Forma de Pago:** Crédito Documentario Irrevocable, Transferible (L/C) o Transferencia bancaria.
- **Suministro:** Desde 1 contenedor de 40 pies por 12 meses.
- **Pedido único:** Desde 1 contenedor de 40 pies.
- **Pedido mínimo:** 1 contenedor de 40 pies.