

MAGNANIMUS RUBÍ

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Coupage especial de los mejores racimos. **Color, olor:** Color cereza fresca y capa alta. Aromas con matices muy marcados de chocolates, frutos rojos, y trufas.

Sabor: En boca es suave y muy sabroso, con persistencia alta

*Grado alcohólico: 13,5%vol

Según OIV:

*SO2: ≤150 mg/l

*Acidez total: >4,0 g/l ac.tartárico

*Acidez volátil: ≤1,2 g/l ac.acético

*Cobre: ≤1 mg/l

Según Reg.1881/2006:

*Plomo: ≤0,15 mg/l

*Ocratoxina A ≤ 2 ug/l



CATEGORÍA DE PRODUCTOS: Vino tinto

PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS:

Producto obtenido del prensado de la uva y posterior fermentación.

ALÉRGENOS: Contiene sulfitos

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE: Botellas de vidrio de 75cl.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN: Almacenamiento en lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa

CONDICIONES DE USO: Listo para degustar

POBLACIÓN DESTINO: Mayores de 18 años, a excepción de alérgicos a sulfitos

REGISTRO EMBOTELLADO: N° 010408/CS

PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA