



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



LEMONIER TINTO ROBLE

DATOS BÁSICOS:

Nombre: LEMONIER TINTO ROBLE

Origen: Campiña cordobesa.

Enólogo: Miguel Luque Hidalgo

Vino tinto de agradables aromas frutales envejecido en barricas de roble francés durante 4 meses.

CONSUMO Y CATA: Especialmente indicado para "copear" y para "tapear". Acompañante excelente de todo tipo de carnes y caza.

Se recomienda una temperatura de servicio entre 14° y 17° y airear el vino en la propia copa.

Color: Rojo cereza, limpio y brillante con reflejos morados.

Bouquet: Aromas que recuerdan a frutos del bosque.

Sabor: Fresco y agradable con un paso en boca muy suave.

USO PREVISTO: Para personas mayores de 18 años o con edad para consumir alcohol conforme a la legislación del país de origen. Evite su consumo la población sensible a los sulfitos (SO₂).

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Materia Prima: uva Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.

Grado Alcohólico: 13,5 % Vol.

Contiene sulfitos: máximo 250 mg/l. Reglamento UE 2019/934.

No presenta ningún otro alérgeno de los indicados en el Reglamento UE 1169/2011.

Producto no irradiado.

No contiene Organismos Modificados Genéticamente OGM.

INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Etiqueta frontal: 125 x 105 mm papel adhesivo verjurado.

Cierre: Tapón de corcho y cápsula retráctil.

Botella: Bordelesa de 75 Cl.

Caja transporte: 6 botellas de 75 cl.

Código Barras Botella: 8413876485017

DATOS DE CONTACTO:

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/Cosa no, 2

14500 Puente Genil (Córdoba)

Tlf.: 957 60 00 85 - 957 60 15 37

E-mail: fino@bodegasdelgado.com

Web: www.bodegasdelgado.com