

Nuevo Reino

Vino tinto español

REFERENCIA	
Código producto RM RIOJA:	247
Denominación comercial: (marca y formato):	NUEVO REINO 75 CL
Marca:	NUEVO REINO
Peso neto (g): / Contenido neto (mL):	750 G / 750 ML
Peso escurrido (g):	750 G
Capacidad nominal (mL):	750 ML
Vida útil del producto (días)	NO PROCEDE

UNIDAD DE VENTA		
EAN	8 437002 757492	
Dimensiones envase:	Alto (cm)	29
	Ancho (cm)	7,5
	Largo (cm)	7,5
Peso bruto del producto (g):	1105	
Tipo de envase (vidrio, plástico, lata):	VIDRIO	
Material de composición del envase (PVC, PET,...):	VIDRIO	

CAJA		
DUN (1)	2 8437002 757792	
Dimensiones caja:	Alto (cm)	290
	Ancho (cm)	150
	Largo (cm)	230
Peso bruto caja (g) -con producto-:	7,05	
Unidades caja:	6	

PALETIZACIÓN		
PALET EUROPEO 80X120 i ALTURA PREFERENTE 1,75m		
EAN (128)		
Dimensiones palet:	Alto (cm)	175
	Ancho (cm)	80
	Largo (cm)	120
Peso bruto palet (Kg):	875	
Cajas por base (manto):	25	



NUEVO REINO

Ficha de cata:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Sin D.O.

TIPO DE VINO: Tinto

VARIEDAD DE UVA: Uvas españolas 100%

GRADO ALCOHÓLICO: 12%

GASTRONOMÍA: Pastas, cocidos, carnes blancas y rojas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14° C

ELABORACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 20 días a 22 °C.

NOTAS DE CATA: Color rojo cereza intenso, con suaves tonos rubí. En boca es frutal y carnoso, bien estructurado y adecuada acidez en boca.

APELLATION OF ORIGIN: No D.O.

TYPE OF WINE: Red

GRAPE VARIETY: Spanish grapes.

ALCOHOL CONTENT: 12%

GOES WELL WITH: Pasta, cooked white meat and red

SERVE AT: 14° C

WINE-MAKING PROCESS: Fermentation in stainless steel tanks for 20 days at 22 °C.

TASTING NOTES: Intense cherry red color with soft ruby tones. The palate is fruity and fleshy, well structured and adequate acidity in the mouth



Rm
Rioja

www.rmrioja.com

