



La Quinta Mamba

5 Meses-Tempranillo 2016

D.O Ribera del Duero
Varietal: 100% Tempranillo
Barrica: Crianza de 5 meses
barrica de roble Americano
Vinificación: 7 días de
fermentación en depósitos de
acero de 25.000Kgs
Añada: 2016
Capacidad: 75 cl
Grado alcohólico: 14%

La Quinta Mamba 5 meses, es tal y como refleja su aspecto exterior: es elegante y moderno, está cuidado al máximo en cada uno de sus detalles.

Vino elaborado con uva 100% Tempranillo, con los mejores viñedos que la Ribera del Duero nos podía ofrecer en la zona de La Horra-Burgos, a una altitud de entre 711 y 940m, en suelos calizos, arcillosos y limosos. Ha reposado 5 meses en barricas de roble americano, periodo suficiente para que le dé tiempo para salir de la barrica deslumbrante en todos sus matices.

Nota de Cata:

Vista: Color vivo, intenso y limpio simple vista. Un vino denso con alegre color rojizo y menisco violáceo, con lagrima brillante.

Nariz: Fruta fresca, con recuerdo de frutos rojos y del bosque, con ligero gusto a vainilla por su paso por barrica.

Boca: Dominan las frutas del bosque que liberan en el retronasal todo su potencial, vino fresco de taninos suaves y muy equilibrado, postgusto largo y permanencia en boca.





BODEGA
LA QUINTA

BOTELLA

Tipo de Botella	Bord. Reserva
Capacidad	0,75L
Peso Bruto	1325 gr.
Peso Vidrio	575 gr.
Tipo de corcho	Colmatado 1º Cal
Tipo de Cápsula	Complejo
Alto x Largo x Ancho	300,5 x 75,2
Cod.EAN	

CAJA

Tipo de caja	Carton acabado flexo
Unidades Caja	6 Botellas
Peso Bruto	8,15 kg
Peso Cartón	197 gr.
Alto x Largo x Ancho	160x237x321

PALET

Tipo de palet	Europalet 100x120
Unidades Cajas x palet	108
Unidades x fila	12
Nº de filas	9
Peso bruto	900 kg.
Peso palet	20 kg.
Tipo protección palet	film + precinto
Dim con palet (A x L x Pr)	175x120x80

5 Meses – 100% Tempranillo

LA QUINTA PRODUCCIONES VINÍCOLAS S.A

www.bodegalaquinta.com--info@bodegalaquinta.com

WhatsApp: 661662880 Telf.: 682009437/683160579