



**DOMAINES AURIOL**

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

# TORTORA

## Tempranillo Rosado

- **Producteur** : Claude Vialade
- **Appellation** : Vino de España
- **Origine** : ESPAGNE
- **Type de Vin** : Biologique et Vegan



**Cépages** : 100 % Tempranillo



**Terroir** : La Catalogne s'étend de Tarragone à la frontière française. Cette cuvée est issue de vignes plantées sur les hauteurs de la catalogne dans les terres. Le climat est méditerranéen chaud et tempéré par l'altitude.



**Viticulture** : Le vignoble est entièrement conduit en cordon de royat. Une partie du vignoble est irriguée. Vignoble conduit et certifié en Agriculture Biologique.



**Vinification** : Après une vendange nocturne, les raisins passent par une phase de macération courte dans les pressoirs (2 à 4h). Suit un débordage important. Le jus clair est ensuite levuré et fermentera lentement à 14-16°C pendant 15 à 20 jours.



**Dégustation** : La robe est rose intense avec des reflets bleutés. Le nez est frais et fruité avec des notes de fraises, framboise et bourgeon de cassis. La bouche est fraîche et pleine.



**Gastronomie** Ce vin gourmand se dégustera comme un apéritif ou accompagnera vos salades, poulets ou plats exotiques.



### Logistique

#### Bouteille

- Type : Bordelaise Alliance vis blanche.
- Hauteur : 324 mm.
- Poids : 1.255 kg.
- Gencod 3569401009236

#### Carton

- Dimensions : 23 x 15.4 x 31.7 cm.
- Poids : 8.15 kg.
- UCV/Carton : 6 avec croisillons.
- Gencod : 3569408001011 (mill 2018)

#### Couche

- Nombre de cartons : 25
- UCV/Couche : 25 x 6 = 150

#### Palette

- Dimensions : 120 x 80 x 143.4 cm.
- Poids : 837 kg.
- Nombre de couches : 4.
- Cartons/Palette : 100.
- UCV/Palette : 600.