




Sangría

LTR

WINE COCKTAILS

Propuesta refrescante de los vinos combinados clásicos con variedad de formatos para cada momento.

 Origen: Chantada. Lugo. España

 Elaborado: con vino de calidad (sin restos de vinos) y aromas naturales de limón y naranja.


 Contenido de alcohol 7% vol.


 Capacidad: 33 cl.

Ingredientes: vino tinto, agua, azúcar, aromas naturales de limón y naranja; acidulante: ácido cítrico, conservantes: Sorbato potásico, metabisulfito potásico; antioxidante: ácido ascórbico.

Alérgenos: contiene sulfitos.

✓ Cómo catar

 **Perfect served**
Con mucho hielo

 **Decoración**
Rodaja de naranja y ramita de menta.

 **Matiz del color**
Rojo rubí, con aspecto brillante.

Sabores dominantes

FRUTA CÍTRICOS



Aroma
El característico del producto, predominando las notas frutales y cítricas que le aportan frescura sobre el fondo de un vino joven.

✓ Maridaje



Con jamón curado, queso curado e intenso, carnes rojas y de caza, aves, asados y platos castellanos tradicionales.

✓ Sellos y certificados



Papel de la etiqueta: papel piedra con CERTIFICADO CRADLE TO CRADLE.

✓ La Tita Rivera

Frente a la pose y lo planificado la gente que rodea a La Tita es ESPONTÁNEA. ¡Les gusta disfrutar! Es gente abierta, curiosa, cercana, cool, ¡son buscadores de tendencias y con personalidad! Gente que disfruta de cada momento...y disfrutan del lujo de IMPROVISAR CADA MOMENTO.



Sangría

LTR



Características físico-químicas

	Min	Max.
Extraxto seco	100	100
Alcohol (%)	6.5	7.5
Acidez volátil (g/L acet.)		0,7
pH	2,9	3,8
Acidez (g/L sulph.)	2.7	3.5
Cenizas(g/L)	2	
SO ₂ (mg/L)		210
CO ₂ (g/L) Lata	4,5	5.5
Azúcares (g/L)	70	75

Información Nutricional

NUTRIENTE	Valor 100ml/%IDR
Valor Energético	281 KJ/ 66 Kcal (3.3%IDR/RI)
Grasas *de las cuáles saturadas	0g (0% IDR/RI) 0g (0% IDR/RI)
Hidratos de Carbono *de los cuales azúcares	7.3g (2.8% IDR/RI) 7.3g (8.1% IDR/RI)
Proteínas	0g (0% IDR/RI)
Sal	0.01g (0.2% IDR/RI)

*IDR: Ingesta de Referencia de un adulto medio: (8400kj/2000kcal)



Prescripciones técnicas

Fecha de consumo preferente: 18 meses