

JOTA FLORES JOVEN

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Jota Flores

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Variedad: 100% Tempranillo

Observaciones: Vendimia: Manual en cajas de 20 kg. Varios meses de envejecimiento en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente embotellado sin maduración en bodega. Por ultimo varios meses embotellado antes de comercializarse

Nota de cata:

Color: Su color es vivo y limpio, de copa media y rojo rubí.

Nariz: Tiene toques a frutas rojas como moras, fresón y frambuesa.

Boca: La entrada es elegante, fina y envolvente.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 13 y 16 grados. Todo tipo de carnes rojas, foie, guisos, platos de caza o quesos curados.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml

Unidades por caja: 12

Peso por caja: 15 kg

Cajas por pallet 80x120: 60

Contenedor 20":

Pallets: 11

Botellas: 7.920

Peso: 9.900 kg

Contenedor 40":

Pallets: 25

Botellas: 18.000

Peso: 22.500 kg



JOTA FLORES ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Jota Flores
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 9 meses de crianza en roble francés y americano.
Observaciones: Añada calificada como muy buena.

Nota de cata:

Color: Rojo rubí de ribete violáceo. Capa alta.

Nariz: Frutal y fresco. Notas de frutas rojas como cereza, mora y grosella.

Boca: Agradable y sabroso. Con buena estructura. Taninos dulces y bien ensamblados. Acidez equilibrada. Evolución favorable en botella.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 14 y 16 grados. Apto para multitud de platos de cuchara, legumbres o carnes. Recomendable para gran variedad de tapeo.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 12
Peso por caja: 15 kg
Cajas por pallet 80x120: 60
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg



JOTA FLORES EDICION LIMITADA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Jota Flores
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 9 meses en barricas de alta calidad (10% roble americano y 90% roble francés).
Observaciones: Vendimia: Manual en cajas de 20 kg. Varios meses de envejecimiento en depósitos de acero inoxidable.

Nota de cata:

Color: Su color es rojo picota, limpio y brillante.

Nariz: Tiene toques intensos a frutos negros maduros y tostados.

Boca: La entrada es potente, fina y deliciosa. Evolución favorable en botella.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 14 y 16 grados. Todo tipo de carnes rojas, foie, guisos, platos de caza o quesos curados.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 12
Peso por caja: 15 kg
Cajas por pallet 80x120: 60
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg

