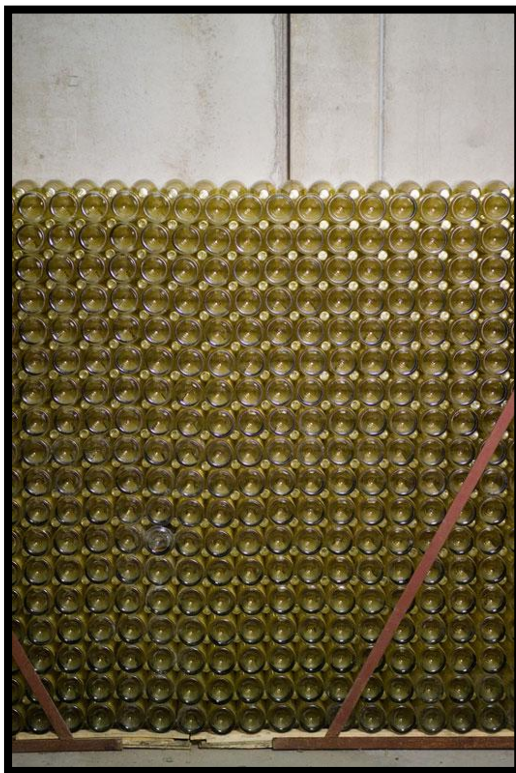


# One BLUE

## Elaboración y nota de cata

**Variedades.-** Chardonnay, Macabeo, Xarel.lo y Perelada, son mezcladas en las proporciones adecuadas para mantener la línea de calidad y asegurar al consumidor un producto de la máxima calidad, elaborado por el método tradicional champenoise.

**Elaboración y Crianza.-** Hacemos una extrema selección de las uvas. Suave prensado para obtener el mosto flor. La primera fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 15º-18ºC a lo largo de unos 10 días. Disponemos de bodega subterránea que mantiene la temperatura ideal y condiciones para el proceso de segunda fermentación y crianza en la botella. El proceso de la segunda fermentación se realiza por debajo de 13º C, muy lentamente, aproximadamente en tres meses y permanece un mínimo de 3 años de crianza en contacto con sus lías buscando el óptimo nivel de fragancia y obteniendo una fina e integrada burbuja.



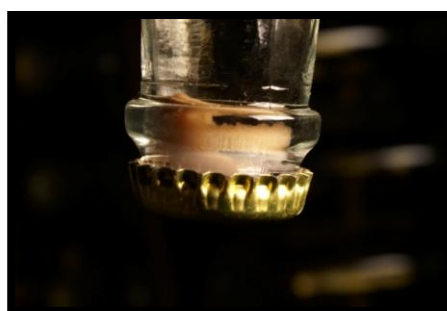
  
*Artesanos del Vino*  
VALENCIA

Autovía A-3 Vía de Servicio Norte s/n El Rebollar CP. 46931 Valencia (SPAIN)

Tel. 00 34 639 646 999 [info@artesanosdelvino.com](mailto:info@artesanosdelvino.com)

Page | 1

**Clarificado.**- Después de la crianza la botella se coloca de forma invertida y se le dan los octavos de vuelta para llevar el poso al cuello de la botella.



**Degüelle.** - El siguiente paso es la extracción de las lías (el poso) dejando el espumoso totalmente limpio. Dosificamos el licor de expedición que le aporta entre 10-15 gramos de azúcar por botella (el cliente puede elegir desde brut nature, natural sin azúcar hasta brut a su propio gusto) y el colorante E-133 que le aportan un efecto visual azul. Usamos los mejores tapones de corcho para cerrar la botella.



  
*Artesanos del Vino*  
VALENCIA

Autovía A-3 Vía de Servicio Norte s/n El Rebollar CP. 46931 Valencia (SPAIN)

Tel. 00 34 639 646 999 [info@artesanosdelvino.com](mailto:info@artesanosdelvino.com)

**Etiquetado.-** Etiqueta de metal en color dorado con un cristal de Swarovski (el cliente puede elegir color).



**Nota de cata.-** Buen desprendimiento de burbujas formando corona. Notas intensas de frutas maduras (cítricos, manzana, piña), levaduras y tonos de pastelería con un fondo de anís y tintes de heno, miel y membrillo. Entrada intensa, con personalidad y armoniosa, buen carbónico bien integrado y muy suave en boca, con un final largo y persistente característico de los espumosos elaborados por método tradicional champanoise con largas crianzas en sus propias lías.

**Análisis.-** Grado alcohólico 12% Vol.  
Azúcar 12 gr/l (cliente puede elegir)

**Contenido.-** 75cl.

**Temperatura de servicio.-** Desde 5° a 8°C



## Presentación.-



## Logística.-

| <b>one<br/>BLUE</b>               | <b>UNIDADES<br/>CAJA</b> | <b>CAJAS<br/>PLANTA</b> | <b>PLANTAS<br/>PALET</b> | <b>CAJAS<br/>PALET</b> | <b>UNIDADES<br/>PALET</b> |
|-----------------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|---------------------------|
| PALET STANDARD (100cm x 120cm)    | 6                        | 24                      | 4                        | 96                     | 576                       |
| PALET EUROPEO (80cm x 120cm)      | 6                        | 19                      | 4                        | 76                     | 456                       |
| <b>PESO EN KILOGRAMOS</b>         | <b>UNIDAD</b>            | <b>CAJA</b>             | <b>PLANTA</b>            | <b>PALET</b>           |                           |
| PALET STANDARD (100cm x 120cm)    | 1,7                      | 10,5                    | 252                      | 1008                   |                           |
| PALET EUROPEO (80cm x 120cm)      | 1,7                      | 10,5                    | 200                      | 800                    |                           |
| <b>MEDIDAS CAJA EN MILIMETROS</b> | <b>LARGO</b>             | <b>ANCHO</b>            | <b>ALTO</b>              |                        |                           |
|                                   | 295                      | 200                     | 330                      |                        |                           |



Autovía A-3 Vía de Servicio Norte s/n El Rebollar CP. 46931 Valencia (SPAIN)

Tel. 00 34 639 646 999 [info@artesanosdelvino.com](mailto:info@artesanosdelvino.com)