

# one

## SUPREME

### 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.



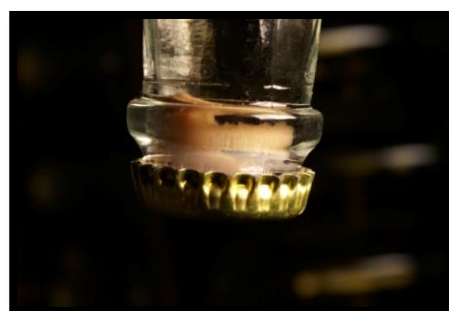
  
*Artesanos del Vino*  
VALENCIA

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-171 y E-172 que le aportan un efecto visual de movimiento. Usamos los mejores tapones de corcho para cerrar la botella.



**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.

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

**Contenido.-** 75cl.

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





## Presentación.-



**ROSÉ**

**SILVER**

**GOLD**

**BRONZE**

## Logística.-

<b>one SUPREME</b>	<b>UNIDADES CAJA</b>	<b>CAJAS PLANTA</b>	<b>PLANTAS PALET</b>	<b>CAJAS PALET</b>	<b>UNIDADES 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)