



VAL DEO RITE

B O D E G A S





VAL DEO RITE

BODEGAS

Bodegas Valdeorite siente el orgullo de presentarles la nueva línea Premium. Complace presentar los mejores coupages seleccionados directamente por los amantes del vino de todo el mundo. De las manos delicadas del mago de Barros, Ignacio González, enólogo principal de Bodegas Valdeorite, siendo este uno de los enólogos más prestigiosos y reconocido del panorama nacional.

Bodegas Valdeorites se encuentra en el corazón de Extremadura, una de las regiones más diversas de España, hogar de más de 80.000 hectáreas de viñedos, y la segunda área más grande para la producción de vino en el país.

Nuestra bodega es el sueño hecho realidad de Don Manuel, el fundador del grupo, quien decidió crear una nueva expresión de creatividad enológica y con la perspectiva única de los maestros del vino hace que esta utilice técnicas revolucionarias e innovadoras.

Este visionario, que reconoció que los límites solo estaban limitados por la imaginación, fue crear esta bodega como la viva expresión de Extremadura, una tierra que mezcla la naturaleza y la innovación con resultados sorprendentes conocidos en todo el mundo. El buen hacer de la misma hace conseguir numerosos premios otorgados por concursos de renombre mundial.

Compromiso de garantía, calidad e innovación.



Bodegas Valdeorite is proud to present the new Premium line. We are pleased to provide you with the best blends directly selected by wine lovers around the world.

It comes from the delicate hands of Barros's local magician, Ignacio González, the main winemaker at Bodegas Valdeorite and one of the country's most prestigious and renowned winemakers. Bodegas Valdeorite is located in the heart of Extremadura, one of the most diverse regions in Spain, home to over 80,000 hectares of vineyards, and the second largest area for wine production in the country.

Our winery is Don Manuel's dream come true. He founded our group and decided to create a new expression of enological creativity, using revolutionary and innovative techniques thanks to the unique perspective of wine masters.

This visionary, who realized that limits are only ever imaginary, created this winery as the vivid expression of Extremadura, a region that mixes nature and innovation with surprising and internationally acclaimed results.

The winery's good work has received several awards in world-renowned competitions.

***Guaranteed commitment to quality
and innovation.***

RUTAS DEL ARTE

Tempranillo & Syrah

Tipo de vino / Type of wine

Tinto / Red wine

Denominación de Origen / Designation of Origin

Vino de la tierra de Extremadura

Uva / Grape

64% Tempranillo y 36% Syrah

Alcohol

14% vol

zúcares / Sugars

≤ 5 g/l

Acidez total (ac. tartárico) / Total acidity in tartaric acid

≥ 4,5 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity

≤ 0,8 g/l

Total SO₂

≤ 150 mg/l

Notas de cata / Tasting notes

Fase Visual: Vino tinto limpio y brillante, capa media alta con unos reflejos violetas que denotan su juventud.

Fase olfativa: En nariz junto con la fruta propia de vinos tintos bien elaborados nos aparecen sutiles notas de cacao y mocka, debido a que durante la maloláctica estos permanecieron por un corto periodo de tiempo en barricas nuevas.

Fase en Boca: En boca, tras un ataque potente y complejo nos deja sensaciones dulces de la madera nueva con tostados marcados, dejando un largo recuerdo del vino que acabamos de degustar.

Eye phase: Red wine clean and bright, upper middle layer with a violet reflections showing its youth.

Nose phase: Fruit and subtle notes of cocoa and mocka, beca se during fermentation these remained for a short period of time appear in new barrels.

Taste phase: In mouth after a powerful and complex attack leaves us sweet sensations of the new Wood with toasted marked, leaving a long memory of just taste wine.

Servir con / Best server with

Carnes, arroces caldosos, embutidos y jamón.
Meat, rice stews, sausages and ham.

Temperatura de consumo / Serving temperature: 14°C y 16°C



Vino de la Tierra de Extremadura



Logística / Logistic



BOTELLA/ BOTTLE TYPE	ALTURA/ BOTTLE HEIGHT	PESO/ BOTTLE WEIGHT	EMPAQUE/ PACKING	TAMAÑO CAJA/ CASE SIZE	PESO CAJA/ CASE WEIGHT
TRONCOCONICA	316 MM	1.470 G	6 BOT/CAJA	243X163X331mm	9,050 Kg
TIPO DE PALET/ PALLET TYPE	CAJAS POR PALET/ CASES PER PALLET	BOTELLAS POR PALET/ BOTTLES PER PALLET	CAJAS POR PALET/ LAYERS PER PALLET	PESO CARGADO POR PALET/ LOADED PALLET WEIGHT	
EUROPEO CHEP(80X120CM)	105 CAJAS/ 105 CASES	630 BOTELLAS/ 630 BOTTLES	5 CAPAS (21 CAJAS/CAPA)	975,25 Kg	
CONTENEDOR/ CONTAINER	CAJAS EN CONTENEDOR DE 20'A MANO/ CASES PER 20' CONTAINER BY HAND	CAJAS EN CONTENEDOR DE 20'PALETIZADO / CASES PER 20' PALLETIZED CONTAINER	CAJAS EN CONTENEDOR DE 40'PALETIZADO/ CASES PER 40' PALLETIZED CONTAINER		
EUROPEO CHEP(80X120CM)	2.310	1.155	2.520		

RUTAS DE LA PASIÓN

Tempranillo & Mazuelo

Tipo de vino / Type of wine

Tinto / Red wine

Denominación de Origen / Designation of Origin

Vino de la tierra de Extremadura

Uva / Grape

55% Tempranillo y 45% Mazuelo

Alcohol

14% vol

zúcares / Sugars

≤ 5 g/l

Acidez total (ac. tartárico) / Total acidity in tartaric acid

≥ 4,5 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity

≤ 0,8 g/l

Total SO₂

≤ 150 mg/l

Notas de cata / Tasting notes

Fase Visual: Vino tinto limpio y brillante, capa media alta con unos reflejos violetas que denotan su juventud.

Fase olfativa: A la nariz, la Tempranillo aporta toques de regaliz, frutos negros... La Mazuelo da notas de frescor, frutas rojas y un toque de mineralidad lo que produce más complejidad al vino.

Fase en Boca: La acidez de la Mazuelo en boca nos permite concentrar aún más las sensaciones que tenemos en cada copa, vino potente y amplio con mucha fruta bien madura ensamblada a la perfección con las notas de buena madera. Dejando un prolongado y profundo recuerdo en nuestros sentidos.

Eye phase: Red wine clean and bright, upper middle layer with a violet reflections showing its youth.

Nose phase: Licorice, black fruit... the mazuelo grape brings fresh red fruit notes and a touch of minerality which produces more complexity to the wine.

Taste phase: Acidity in the mounth allows us to concentrate even more the feelings we have in each cup, powerful wine, large very ripe fruit perfectly assembled with notes of good Wood. Leaving a prolonged and Deep memory on our senses.

Servir con / Best server with

Carnes de todo tipo, arroces caldosos, embutidos, jamón y quesos curados. All kinds of meat, rice stews, sausages, ham and cured cheeses.

Temperatura de consumo / Serving temperature: 14°C y 16°C



Vino de la Tierra de Extremadura



Logística / Logistic



BOTELLA/ BOTTLE TYPE	ALTURA/ BOTTLE HEIGHT	PESO/ BOTTLE WEIGHT	EMPAQUE/ PACKING	TAMAÑO CAJA/ CASE SIZE	PESO CAJA/ CASE WEIGHT
TRONCOCONICA	316 MM	1.470 G	6 BOT/CAJA	243X163X331mm	9,050 Kg
TIPO DE PALET/ PALLET TYPE	CAJAS POR PALET/ CASES PER PALLET	BOTELLAS POR PALET/ BOTTLES PER PALLET	CAJAS POR PALET/ LAYERS PER PALLET	PESO CARGADO POR PALET/ LOADED PALLET WEIGHT	
EUROPEO CHEP(80X120CM)	105 CAJAS/ 105 CASES	630 BOTELLAS/ 630 BOTTLES	5 CAPAS (21 CAJAS/CAPA)	975,25 Kg	
CONTENEDOR/ CONTAINER	CAJAS EN CONTENE- DOR DE 20' A MANO/ CASES PER 20' CONTAINER BY HAND	CAJAS EN CONTENEDOR DE 20' PALETIZADO / CASES PER 20' PALLETIZED CONTAINER	CAJAS EN CONTENEDOR DE 40' PALETIZADO / CASES PER 40' PALLETIZED CONTAINER		
EUROPEO CHEP(80X120CM)	2.310	1.155	2.520		

PODERÍO español

Tipo de vino / Type of wine

Tinto / Red wine

Denominación de Origen / Designation of Origin

Vino de la tierra de Extremadura

Uva / Grape

Tempranillo

Alcohol

14% vol

zúcares / Sugars

≤ 5 g/l

Acidez total (ac. tartárico) / Total acidity in tartaric acid

≥ 4,5 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity

≤ 0,8 g/l

Total SO₂

≤ 150 mg/l

Notas de cata / Tasting notes

Fase Visual: Vino tinto limpio y brillante, capa alta con unos reflejos violetas que denotan su juventud.

Fase olfativa: : Limpio, en la que se distinguen las frutas rojas bien maduras, se puede apreciar ciruelas, regaliz, etc...

Fase en Boca: Vino joven con la potencia propia de su juventud. Se notan los taninos bien maduros lo que nos hace sentir la concentración de nuestros caldos.

Eye phase: Red wine clean and bright, upper middle layer with a violet reflections showing its youth.

Nose phase: Clean wine, we can smell red fruit, plums, licorice, etc...

Taste phase: Young wine with the power of its youth. You can feel the ripe tannins.

Servir con / Best server with

Barbacoa, guisos, embutidos y jamón.
Barbecue, stews, sausages and ham.

Temperatura de consumo / Serving temperature: 16°C y 18°C



Vino de la Tierra de Extremadura



Logística / Logistic



BOTELLA/ BOTTLE TYPE	ALTURA/ BOTTLE HEIGHT	PESO/ BOTTLE WEIGHT	EMPAQUE/ PACKING	TAMAÑO CAJA/ CASE SIZE	PESO CAJA/ CASE WEIGHT
TRONCOCONICA	316 MM	1.470 G	6 BOT/CAJA	243X163X331mm	9,050 Kg
TIPO DE PALET/ PALLET TYPE	CAJAS POR PALET/ CASES PER PALLET	BOTELLAS POR PALET/ BOTTLES PER PALLET	CAJAS POR PALET/ LAYERS PER PALLET	PESO CARGADO POR PALET/ LOADED PALLET WEIGHT	
EUROPEO CHEP(80X120CM)	105 CAJAS / 105 CASES	630 BOTELLAS/ 630 BOTTLES	5 CAPAS (21 CAJAS/CAPA)	975,25 Kg	
CONTENEDOR/ CONTAINER	CAJAS EN CONTENEDOR DE 20' A MANO/ CASES PER 20' CONTAINER BY HAND	CAJAS EN CONTENEDOR DE 20' PALETIZADO/ CASES PER 20' PALLETIZED CONTAINER	CAJAS EN CONTENEDOR DE 40' PALETIZADO/ CASES PER 40' PALLETIZED CONTAINER		
EUROPEO CHEP(80X120CM)	2.310	1.155		2.520	

CRIANZA

Tipo de vino / Type of wine

Tinto / *Red wine*

Denominación de Origen / *Designation of Origin*

Ribera del Guadiana

En barrica / *In barrel*

10 meses / 10 months : 60% Roble Americano 40% Roble Francés.

Uva / Grape

Tempranillo

Alcohol

14% vol

zúcares / *Sugars* $\leq 5 \text{ g/l}$

Acidez total (ac. tartárico) / *Total acidity in tartaric acid*

 $\geq 4,5 \text{ g/l}$ Acidez volátil / *Volatile acidity*

Total SO2

 $\leq 0.8 \text{ g/l}$ $\leq 150 \text{ mg/l}$ Notas de cata / *Tasting notes*

Fase Visual: Vino tinto limpio y brillante, capa alta con tonalidades rojas.

Fase olfativa: Canela, sutiles aromas a tostados como vainilla, frutas negras y rojas. Van apareciendo aromas especiados propios de su crianza en botella, como el clavo.

Fase en Boca: Amplio, largo y con una intensidad que ha sido pulida con la crianza en botella.

Eye phase: Clean and bright features with a médium layer of red shades.

Nose phase: Hints of cinnamon and subtle toasted notes like vanilla and fruit, along with other flavors developed during the raising in oak barrels as the clove.

Taste phase: Long with an intensity that has been polished with aging in bottle.

Servir con / Best server with

Asado de carnes rojas y estofados de caza.
Roasted red meats and stews hunting.

Temperatura de consumo / Serving temperature: 16°C y 18°C



Logística / Logistic

	BOTELLA/ BOTTLE TYPE	ALTURA/ BOTTLE HEIGHT	PESO/ BOTTLE WEIGHT	EMPAQUE/ PACKING	TAMAÑO CAJA/ CASE SIZE	PESO CAJA/ CASE WEIGHT
	RENANA ELITE	369 MM	1.580 G	6 BOT/CAJA	251X172X382mm	9,500 Kg
	TIPO DE PALET/ PALLET TYPE	CAJAS POR PALET/ CASES PER PALLET	BOTELLAS POR PALET/ BOTTLES PER PALLET	CAJAS POR PALET/ LAYERS PER PALLET	PESO CARGADO POR PALET/ LOADED PALLET WEIGHT	
	EUROPEO CHEP(80X120CM)	84 CAJAS / 84 CASES	504 BOTELLAS/ 504 BOTTLES	4 CAPAS (21 CAJAS/CAPA)	823 Kg	
	CONTENEDOR/ CONTAINER	CAJAS EN CONTENE- DOR DE 20 A MANO/ CASES PER 20 CONTAINER BY HAND	CAJAS EN CONTENEDOR DE 20 PALETIZADO / CASES PER 20 PALLETIZED CONTAINER	CAJAS EN CONTENEDOR DE 40 PALETIZADO / CASES PER 40 PALLETIZED CONTAINER		
	EUROPEO CHEP(80X120CM)	1.848	1.008	2.016		

LAR DE BARROS

tempranillo

Tipo de vino / Type of wine

Tinto / Red wine

Denominación de Origen / Designation of Origin

Ribera del Guadiana

Uva / Grape

Tempranillo

Alcohol

14% vol

zúcares / Sugars

≤ 5 g/l

Acidez total (ac. tartárico) / Total acidity in tartaric acid

≥ 4,5 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity

≤ 0,8 g/l

Total SO₂

≤ 150 mg/l

Notas de cata / Tasting notes

Fase Visual: Vino tinto limpio y brillante, capa alta con unos reflejos violetas que denotan su juventud.

Fase olfativa: Limpio en la que se distinguen las frutas rojas bien maduras, se pueden apreciar ciruelas, regaliz, etc...

Fase en Boca: Vino joven con la potencia propia de su juventud. Se notan los taninos bien maduros lo que nos hace sentir la concentración de nuestros caldos.

Eye phase: This Young wine has violet reflections which evoke freshness.

Nose phase: Clean wine, we can smell red fruit, plums, licorice, etc...

Taste phase: Young wine with the power of its youth. You can feel the ripe tannins.

Servir con / Best server with

Barbacoa, guisos, embutidos y jamón.
Barbecue, stews, sausages and ham.

Temperatura de consumo / Serving temperature: 16°C y 18°C



Logística / Logistic



BOTELLA/ BOTTLE TYPE	ALTURA/ BOTTLE HEIGHT	PESO/ BOTTLE WEIGHT	EMPAQUE/ PACKING	TAMAÑO CAJA/ CASE SIZE	PESO CAJA/ CASE WEIGHT
BORGOÑA	300 MM	1.490 G	6 BOT/CAJA	266X181X308mm	9,145 Kg
TIPO DE PALET/ PALLET TYPE	CAJAS POR PALET/ CASES PER PALLET	BOTELLAS POR PALET/ BOTTLES PER PALLET	CAJAS POR PALET/ LAYERS PER PALLET	PESO CARGADO POR PALET/ LOADED PALLET WEIGHT	
EUROPEO CHEP(80X120CM)	95 CAJAS / 95 CASES	570 BOTELLAS/ 570 BOTTLES	5 CAPAS (19 CAJAS/CAPA)	893,775 Kg	
CONTENEDOR/ CONTAINER	CAJAS EN CONTENE- DOR DE 20' A MANO/ CASES PER 20' CONTAINER BY HAND	CAJAS EN CONTENEDOR DE 20' PALETIZADO / CASES PER 20' PALLETIZED CONTAINER	CAJAS EN CONTENEDOR DE 40' PALETIZADO / CASES PER 40' PALLETIZED CONTAINER		
EUROPEO CHEP(80X120CM)	1.820	990	2.160		

LAR DE BARROS

Tipo de vino / Type of wine

VINO BLANCO AFRUTADO /
FRUITY WHITE WINE

Uva / Grape

VERDEJO

Alcohol zúcares / Sugars

11,5 % Vol 18-45g/l

Acidez total (ac. tartárico) / Total acidity in tartaric acid

≥ 4,5 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity Total SO2

< 0,85 g/l ≤ 200mg/l

Notas de cata / Tasting notes

Fase Visual: Color amarillo brillante con reflejos verdosos.

Fase olfativa: En nariz es intenso y tiene una hermosa expresión aromática, a la imagen de las flores blancas, frutas tropicales y poco a poco aparece una agradable nota mineral y recuerdos a hierbas recién cortadas.

Fase en Boca: Fresco, estilizados y estructurado en el paladar.

Eye phase: Bright yellow color with greenish reflections.

Nose phase: The nose is intense and has a beautiful aromatic expression, in the image of White flowers, tropical fruits and Little it appears a nice mineral note and memories of freshhly cut herbs

Taste phase: Fresh, stylized and structured on the palate.

Servir con / Best server with

Anchoas en salazón, aceitunas, pescado, ensaladas, platos que lleven tomate, pimientos verdes y espárragos, con queso cremosos y grasos, productos del mar, pastas con salsas de frutos de mar, carnes de ave.

Salted anchovies, olives, fish, salads, dishes that carry tomato, Green peppers and asparagus, with creamy and fatty cheese, seafood, pasta with seafood sauces, poultry

Temperatura de consumo / Serving temperature: 5°C y 7°C



Logística / Logistic



BOTELLA/ BOTTLE TYPE	ALTURA/ BOTTLE HEIGHT	PESO/ BOTTLE WEIGHT	EMPAQUE/ PACKING	TAMAÑO CAJA/ CASE SIZE	PESO CAJA/ CASE WEIGHT
BOURGOGNE	300,1 MM	1.430 G	6 BOT/CAJA	272X185X325mm	8,580 Kg
TIPO DE PALET/ PALLET TYPE	CAJAS POR PALET/ CASES PER PALLET	BOTELLAS POR PALET/ BOTTLES PER PALLET	CAJAS POR PALET/ LAYERS PER PALLET	PESO CARGADO POR PALET/ LOADED PALLET WEIGHT	
EUROPEO CHEP(80X120CM)	95 CAJAS/ 95 CASES	570 BOTELLAS/ 570 BOTTLES	5 CAPAS (19 CAJAS/CAPA)	840,1 Kg	
CONTENEDOR/ CONTAINER	CAJAS EN CONTENEDOR DE 20 A MANO/ CASES PER 20' CONTAINER BY HAND	CAJAS EN CONTENEDOR DE 20' PALETIZADO / CASES PER 20' PALLETIZED CONTAINER	CAJAS EN CONTENEDOR DE 40 PALETIZADO / CASES PER 40' PALLETIZED CONTAINER		
EUROPEO CHEP(80X120CM)	1.778	1.140	2.375		



RUTA DEL CONQUISTADOR

Tipo de vino / Type of wine

Blanco / White wine

Uva / Grape

100% VERDEJO

Alcohol

12 % vol

zúcares / Sugars

< 6 g/l

Acidez total (ac. tartárico) / Total acidity in tartaric acid

>4.0 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity

< 0.60 g/l

Total SO2

≤ 200mg/l

Notas de cata / Tasting notes

Fase Visual: Color amarillo brillante con reflejos verdosos.

Fase olfativa: En nariz es intenso y tiene una hermosa expresión aromática, a la imagen de las flores blancas, frutas tropicales y poco a poco aparece una agradable nota mineral y recuerdos a hierbas recién cortadas.

Fase en Boca: Fresco, estilizados y estructurado en el paladar.

Eye phase: Bright yellow color with greenish reflections.

Nose phase: The nose is intense and has a beautiful aromatic expression, in the image of White flowers, tropical fruits and Little it appears a nice mineral note and memories of freshhly cut herbs

Taste phase: Fresh, stylized and structured on the palate.

Servir con / Best server with

Anchoas en salazón, aceitunas, pescado, ensaladas, platos que lleven tomate, pimientos verdes y espárragos, con queso cremosos y grasos, productos del mar, pastas con salsas de frutos de mar, carnes de ave.

Salted anchovies, olives, fish, salads, dishes that carry tomato, Green peppers and asparagus, with creamy and fatty cheese, seafood, pasta with seafood sauces, poultry

Temperatura de consumo / Serving temperature: 5°C y 7°C



Logística / Logistic



BOTELLA/ BOTTLE TYPE	ALTURA/ BOTTLE HEIGHT	PESO/ BOTTLE WEIGHT	EMPAQUE/ PACKING	TAMAÑO CAJA/ CASE SIZE	PESO CAJA/ CASE WEIGHT
TRONCOCONICA	300 MM	1.300 G	6 BOT/CAJA	245X164X306mm	7,900 Kg
TIPO DE PALET/ PALLET TYPE	CAJAS POR PALET/ CASES PER PALLET	BOTELLAS POR PALET/ BOTTLES PER PALLET	CAJAS POR PALET/ LAYERS PER PALLET	PESO CARGADO POR PALET/ LOADED PALLET WEIGHT	
EUROPEO CHEP(80X120CM)	105 CAJAS / 105 CASES	630 BOTELLAS/ 630 BOTTLES	5 CAPAS (21 CAJAS/CAPA)	854,5 Kg	
CONTENEDOR/ CONTAINER	CAJAS EN CONTENEDOR DE 20 A MANO/ CASES PER 20 CONTAINER BY HAND	CAJAS EN CONTENEDOR DE 20 PALETIZADO/ CASES PER 20 PALLETIZED CONTAINER	CAJAS EN CONTENEDOR DE 40 PALETIZADO/ CASES PER 40 PALLETIZED CONTAINER		
EUROPEO CHEP(80X120CM)	2.310	1.155	2.625		



TIPO DE VINO / TYPE OF WINE

BLANCO / WHITE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN / DESIGNATION OF ORIGIN

D.O. CAVA

UVA / GRAPE

90% Macabeo 10% Parellada

ALCOHOL

11,5 % VOL.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Fase Visual: Color amarillo pálido con reflejos verdoso. Burbuja fina con rosario continuo y forma corona.

Fase olfativa: Destacan sus intensos aromas en nariz a manzana y frutas tropicales. Recuerda a una panadería con pan recién salido del horno.

Fase en Boca: Se aprecia una acidez acorde con el dulzor del vino y en el retronasal nos recuerda a fruta madura.

Eye phase: With plenty bubbles and crowned, fine bubbles and pale yellow with Green flashes.

Nose phase: Intense, fresh and fruty aroma, with fermentative connotations.

Taste phase: Fresh moderate acidity and very expressive and fruty. In mouth appreciated acidity chord with the sweetness of the wine and the aftertaste reminiscent of ripe fruit.

SERVIR CON / BEST SERVER WITH

Aceitunas, patatas fritas, gambas, calamares, jamón, queso, perfecto complemento de foie-gras, caviar y pescado.

Olives, chips, shrimps, squid, ham, cheese, perfect complement of foie gras, caviar and fish.

Temperatura de consumo / Serving temperature: 5°C y 8°C



Logística / Logistic



BOTELLA/ BOTTLE TYPE	ALTURA/ BOTTLE HEIGHT	PESO/ BOTTLE WEIGHT	EMPAQUE/ PACKING	TAMAÑO CAJA/ CASE SIZE	PESO CAJA/ CASE WEIGHT
TRONCOCONICA	300 MM	1.650 G	6 BOT/CAJA	243X195X390mm	9,800 Kg
TIPO DE PALET/ PALLET TYPE	CAJAS POR PALET/ CASES PER PALLET	BOTELLAS POR PALET/ BOTTLES PER PALLET	CAJAS POR PALET/ LAYERS PER PALLET	PESO CARGADO POR PALET/ LOADED PALLET WEIGHT	
EUROPEO CHEP(80X120CM)	54 CAJAS / 54 CASES	324 BOTELLAS/ 324 BOTTLES	6 CAPAS (9 CAJAS/CAPA)	554,20 Kg	
CONTENEDOR/ CONTAINER	CAJAS EN CONTENE- DOR DE 20 A MANO/ CASES PER 20' CONTAINER BY HAND	CAJAS EN CONTENEDOR DE 20' PALETIZADO / CASES PER 20' PALLETIZED CONTAINER	CAJAS EN CONTENEDOR DE 40' PALETIZADO / CASES PER 40' PALLETIZED CONTAINER		
EUROPEO CHEP(80X120CM)	1.700	594		1.296	





TIPO DE VINO / TYPE OF WINE

ROSADO / ROSE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN / DESIGNATION OF ORIGIN

D.O. CAVA

UVA / GRAPE

GARNACHA

ALCOHOL

11,5 % VOL.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Fase Visual: Color salmón suave de destellos rosados con fina burbuja que forma rosario continuo y abundante corona.

Fase olfativa: Aroma franco y elegante con recuerdos a fresa de juventud.

Fase en Boca: Joven y alegre con notas a panadería o intensa fresa joven y equilibrada.

Eye phase: Smooth salmon color of pink sparkles with fine bubble that forms continuous pink and abundat crown.

Nose phase: Frank and elegant aroma with memories of youth strawberry.

Taste phase: Young and cheerful in the mouth with notes of bakery or intense Young and balanced strawberry.

SERVIR CON / BEST SERVER WHITH

Aceitunas, patatas fritas, camarones, jamón, queso, perfecto complemento de foie-gras, caviar y pescado.

Olives, chips, shrimp, ham, cheese, perfect complement of foie gras, caviar and fish.

Temperatura de consumo / Serving temperature: 5°C y 8°C



Logística / Logistic



BOTELLA/ BOTTLE TYPE	ALTURA/ BOTTLE HEIGHT	PESO/ BOTTLE WEIGHT	EMPAQUE/ PACKING	TAMAÑO CAJA/ CASE SIZE	PESO CAJA/ CASE WEIGHT
TRONCOCONICA	300 MM	1.650 G	6 BOT/CAJA	243X195X390mm	9,800 Kg
TIPO DE PALET/ PALLET TYPE	CAJAS POR PALET/ CASES PER PALLET	BOTELLAS POR PALET/ BOTTLES PER PALLET	CAJAS POR PALET/ LAYERS PER PALLET	PESO CARGADO POR PALET/ LOADED PALLET WEIGHT	
EUROPEO CHEP(80X120CM)	54 CAJAS / 54 CASES	324 BOTELLAS/ 324 BOTTLES	6 CAPAS (9 CAJAS/CAPA)	554,20 Kg	
CONTENEDOR/ CONTAINER	CAJAS EN CONTENE- DOR DE 20'A MANO/ CASES PER 20' CONTAINER BY HAND	CAJAS EN CONTENEDOR DE 20' PALETIZADO / CASES PER 20' PALLETIZED CONTAINER		CAJAS EN CONTENEDOR DE 40' PALETIZADO / CASES PER 40' PALLETIZED CONTAINER	
EUROPEO CHEP(80X120CM)	1.700	594		1.296	





BODEGAS VALDEORITE

06360 Fuente del Maestre, Badajoz.
España

Contacto:
valdeorite@valdeorite.com

www.valdeorite.com