



# BODEGAS VITICULTORES DE BARROS

## Emperador de Barros Tempranillo

### VARIEDADES

Uva 100% Tempranillo

### VARIETY

Grapes 100% Tempranillo

### NOTAS DE CATA

Vino tinto joven, intenso y aromático, un mar de sensaciones con el que disfrutarás de la voluptuosidad y persistencia en boca y de la frescura de sus notas finas y elegantes.

### TASTING NOTES

Young red wine, intense and aromatic, a wealth of sensations within which you will enjoy its voluptuousness and persistence in the mouth and the freshness of its refined and elegant notes.

### VIÑEDOS Y SUELOS

Suelo arcilloso, sobre sustrato de piedra caliza. Cultivo seco, poda en vaso.

### VINEYARDS AND SOILS

Soil red clay soil over a limestone substrate. Cultivations dry land, pruned "in vaso".

### VINIFICACIÓN

Las uvas son estrujadas con unos rodillos de goma y prensadas en prensa neumática. La fermentación será en depósitos de acero inoxidable con un amplio control microbiológico a una temperatura entre 24°-26°.

El periodo de maceración es de 10/15 días.

### VINIFICATION

Grapes are crushed with rubber-roller.

Pressed in pneumatic presses.

The fermentation takes place in stainless-steel tanks with extensive microbiological control at a low temperature between 24°-26°.

The period of maceration takes around 10/15 days.

### DATOS TÉCNICOS

Acidez Total: 5.8 gr./l.

Azúcares Reductores: < 2gr./l.

Alcohol: 14 % Vol

### TECHNICAL DATA

Total Acidity: 5.8 gr./l.

Reducing Sugar: < 2gr./l.

Alcohol: 14 % Vol

### PALETIZACIÓN

Formato: 0,75

Bot. Por Caja: 6

Bot. Por Palet: 576

### PALLETIZATION

Format: 0,75

Bott Per Box: 6

Bott Per Pallet: 576



Ctra. Badajoz, s/n, 06200 Almendralejo/ Apdo. Correos 267 (Badajoz-España)

Tlf: 924 66 48 52 Movil Nacional: 667 517 715 Movil Export: 615 853 706

Nacional: [bodegas@vbarros.com](mailto:bodegas@vbarros.com) Export: [export@vbarros.com](mailto:export@vbarros.com)

[www.viticultoresdebarros.com](http://www.viticultoresdebarros.com)

Facebook: [Bodegas Viticultores de Barros](https://www.facebook.com/Bodegas-Viticultores-de-Barros). Instagram/Twitter: [@bodegavbarros](https://www.instagram.com/bodegavbarros)