



FICHA TECNICA

La Ina



Considerado como jerez fino, elaborado a partir de vinos delicados y distintivos de la región de Jerez, España, donde recibe su denominación de origen con un mínimo de mezclas. Su especial individualidad que posee coloración pálida, tiene mágico frescor y vitalidad característica y es sin duda alguna, de los mejores vinos de España. Es añejado bajo el tradicional sistema de soleras, permitiéndole conservar así sus características que lo hacen especial. Es excelente para tomarse acompañado de aceitunas, jamón serrano, carnes rojas e incluso langostinos; es un excelente digestivo.

Color: Amarillo paja.

Aroma: Notas frutales, conjuntadas armónicamente, distinguido aroma a madera, bouquet característico de los vinos jerezanos; suave y amable al olfato.

Sabor: Seco, especial sensación de frescura combinada con las notas vínicas en equilibrio con las notas de madera típicas de estos vinos jerezanos.

Cuerpo: Fluido en la copa sin dejar de ser atractivo a la vista con especial cuerpo al paladar.

Final: Retrogusto suave y delicadas notas de madera.

Temperatura: Se recomienda servir entre 8°C y 10°C.

DESCRIPCION	VINO DE JEREZ FINO LA INA 6/750 ML					
CODIGO INTERNO	U0048	ESPECIFICACIONES BOTELLA:			PALET AMERICANO:	
CODIGO DE BARRAS BOTELL	8410024010039	Alto (cm)	29.00	Cajas x cama	28	
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.60	Camas x tarima	4	
UNIDAD DE MEDIDA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.60	Cajas x tarima	112	
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (Kg)	1.20	TARIMA CHEP:		
% ALC. VOL.	15.5%	ESPECIFICACIONES CAJA:			Cajas x cama	28
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA	8410024010033	Camas x tarima	4	
ORIGEN	IMPORTADO	Largo Cja (cm) Ancho	24.40	Cajas x tarima	112	
DENOMINACION DE ORIGEN	Jerez de la Frontera	Ancho cja (cm) Profundidad	16.00	PALET STANDARD:		
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto Cja (cm)	29.50	Cajas x tarima	112	
% IEPS	30.0%	Peso Bruto Cja (Kg)	7.35			