el Jardín del Edén

EVERYDAY IS LIKE SUNDAY®
EARTH, WINE & SUN

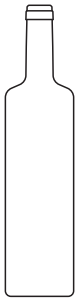
FICHA LOGÍSTICA

EL JARDÍN DEL EDÉN. VINO TINTO

PRODUCTO

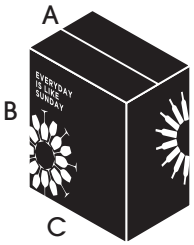
Artículo	JARDÍN DEL EDÉN
Variedad	VINO TINTO. CRIANZA
Añada	2018
Lote	L-JD-01-18
Crianza	Vendimia en la primera quincena de octubre. Elaboración: Encubado de la uva despalillada y estrujada aproximadamente 18 días. Fermentación alcohólica: Espontánea, con levadura indígena, a una temperatura controlada de 28°C. Fermentación maloláctica: Espontánea, en barrica.
País de origen	España
Región	San Asensio
Denominación	D.O.Ca. Rioja
Variedad de uva	100% Tempranillo
Grado alcohólico	14% Alcohol by Volumen. CONTIENE SULFITOS
Azúcares residuales	- g/l

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



BOTELLA

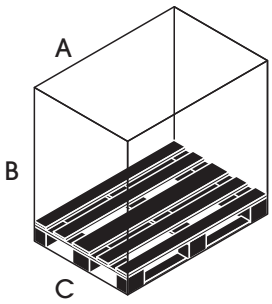
Código EAN	8437021573268
Botella	Veralia. Bordelesa 75 Sensación fondo hundido
Volumen	750 ml
Altura	315 mm
Diámetro	75 mm
Peso vacía	565 g
Peso llena	1320 g
Etiqueta	Etiqueta envolvente
Cierre	Corcho y cápsula



CAJA

Código CAJA	–
Contenido	6 Botellas
Volumen total	4500 ml
Ancho (A)	150 mm
Alto (B)	330 mm
Largo (C)	230 mm
Peso Total	8 Kg

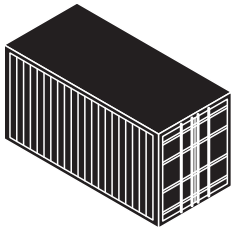
6 BOTELLAS



PALLET	PALLET EUROPEO	PALLET AMERICANO
Cajas por piso	26	34
Pisos	5	5
Total cajas	130	170
Total botellas	780	1020
Largo (A)	1200 mm	1200 mm
Alto (B)	1816 mm	1816 mm
Ancho (C)	800 mm	1000 mm
Peso Total	1067 kg	1385 kg
Volumen	1,74 m3	2,17 m3

130 CAJAS

170 CAJAS



CONTENEDOR	PALLET EUROPEO		PALLET AMERICANO	
	20 PIES	40 PIES	20 PIES	40 PIES
Total Pallets	11	25	9	20
Peso Contenido	11737 kg	26675 Kg	12485 Kg	27700 Kg
Total cajas	1430	3250	1530	3400
Total botellas	8580	19500	9180	20400
SIN PALETIZAR	1550	4000	1550	4000

FICHA TÉCNICA

EL JARDÍN DEL EDÉN. VINO TINTO

PRODUCTO

Artículo	JARDÍN DEL EDÉN
Variedad	VINO TINTO. CRIANZA
Añada	2018
Lote	L-JD-01-18
Crianza	Vendimia en la primera quincena de octubre. Elaboración: Encubado de la uva despalillada y estrujada aproximadamente 18 días. Fermentación alcohólica: Espontánea, con levadura indígena, a una temperatura controlada de 28°C. Fermentación maloláctica: Espontánea, en barrica.
País de origen	España
Región	San Asensio
Denominación	D.O.Ca. Rioja
Variedad de uva	100% Tempranillo
Grado alcohólico	14% Alcohol by Volumen. CONTIENE SULFITOS
Azúcares residuales	- g/l

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

LA CATA

Inclinando unos 60 ° la copa y sobre fondo blanco, en el corazón de la copa observamos tonos rojo picota mezclados con brillantes moradosdándole al vino una viveza espectacular, encontramos un menisco de tonos violáceos y muy poco evolucionado. Esto nos indica el buen hacer del vino ya que los tonos han evolucionado en barrica pero respetando la viveza del vino.

En nariz, a copa parada podemos percibir aromas a fruta negra, como moras o arándanos y madera nueva y limpia. Si movemos la copa los aromas anteriormente descritos, se mezclan, para ofrecernos fruta negra entremezclada frutos secos y reminiscentes toques de vainilla.

En boca es un vino muy completo, de trago largo en el que encontramos un tanino domado, sabroso y poco agresivo al paladar, lo cual hace que las sensaciones táctiles sean agradables y sedosas. Con sabores a fruta negra, y cocos con toques de vainilla.

Es un vino muy marcado por el terroir típico de la rioja alta, dando unas características generales muy equilibradas capaz de satisfacer los paladares más exquisitos.

MARIDAJE

Perfectos para acompañar potajes, cocidos, lentejas guisadas, pavo relleno, entrecots y filetes grasos de ternera, cordero o cerdo y quesos curados. Jamones y embutidos de calidad.

Temperatura de servicio 16°/18°C.

PREMIOS

Estos vinos son elaborados de una forma sostenible

– La añada 2016 del Crianza tiene un premio Decanter Platino con 97 puntos y esta añada se presentará a distintos premios.

2016 Decanter WORLD WINE AWARDS PLATINUM

– La línea se está desarrollando actualmente y contará además con vinos jóvenes, blanco, rosado y vinos de autor.

EVERYDAY IS LIKE SUNDAY® EARTH, WINE & SUN

Dirección Fiscal
EVERYDAY IS LIKE SUNDAY S.L.
CIF. B26511253
Calle Canalejas, 15. 3°
26005 Logroño. La Rioja. España

Dirección Comercial
Calle Portales, 21. 1° D
26001 Logroño. La Rioja. España
www.everydayislikesunday.es

Contacto
T. +34 941 251 809
M. +34 620 568 779
hello@everydayislikesunday.es

Inscrita en el Registro Mercantil de La Rioja. 10 de diciembre de 2013. Tomo 769. Libro 0. Folio 200. Hoja LO-15725. Inscripción 1

EVERYDAY IS LIKE SUNDAY®
EARTH, WINE & SUN

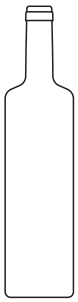
FICHA LOGÍSTICA

EL JARDÍN DEL EDÉN. VINO TINTO

PRODUCTO

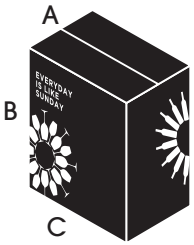
Artículo	JARDÍN DEL EDÉN
Variedad	VINO TINTO. JOVEN
Añada	2021
Lote	L-JE-01-21
Crianza	Edad media de los viñedos: Mayor a 30 años. Fecha de vendimia: Primera quincena de octubre. Elaboración: Encubado de la uva despalillada y estrujada aproximadamente doce días. Fermentación alcohólica: Espontánea, con levadura indígena, a una temperatura controlada de 25°C Fermentación maloláctica: Espontánea, 18 días.
País de origen	España
Región	San Asensio
Denominación	D.O.Ca. Rioja
Variedad de uva	100% Tempranillo
Grado alcohólico	14% Alcohol by Volumen. CONTIENE SULFITOS
Azúcares residuales	- g/l

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



BOTELLA

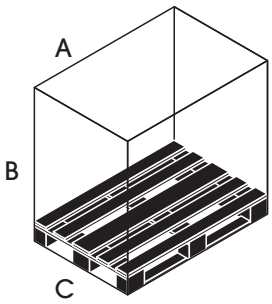
Código EAN	8437021573251
Botella	Veralia. Bordelesa 75 Sensación fondo hundido
Volumen	750 ml
Altura	315 mm
Diámetro	75 mm
Peso vacía	565 g
Peso llena	1320 g
Etiqueta	Etiqueta envolvente
Cierre	Corcho y cápsula



CAJA

Código CAJA	-
Contenido	6 Botellas
Volumen total	4500 ml
Ancho (A)	150 mm
Alto (B)	330 mm
Largo (C)	230 mm
Peso Total	8 Kg

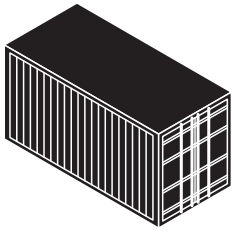
6 BOTELLAS



PALLET	PALLET EUROPEO	PALLET AMERICANO
Cajas por piso	26	34
Pisos	5	5
Total cajas	130	170
Total botellas	780	1020
Largo (A)	1200 mm	1200 mm
Alto (B)	1816 mm	1816 mm
Ancho (C)	800 mm	1000 mm
Peso Total	1067 kg	1385 kg
Volumen	1,74 m3	2,17 m3

130 CAJAS

170 CAJAS



CONTENEDOR	PALLET EUROPEO		PALLET AMERICANO	
	20 PIES	40 PIES	20 PIES	40 PIES
Total Pallets	11	25	9	20
Peso Contenido	11737 kg	26675 Kg	12485 Kg	27700 Kg
Total cajas	1430	3250	1530	3400
Total botellas	8580	19500	9180	20400
SIN PALETIZAR	1550	4000	1550	4000

FICHA TÉCNICA

EL JARDÍN DEL EDÉN. VINO TINTO

PRODUCTO

Artículo	JARDÍN DEL EDÉN
Variedad	VINO TINTO. JOVEN
Añada	2021
Lote	L-JE-01-21
Crianza	Edad media de los viñedos: Mayor a 30 años. Fecha de vendimia: Primera quincena de octubre. Elaboración: Encubado de la uva despalillada y estrujada aproximadamente doce días. Fermentación alcohólica: Espontánea, con levadura indígena, a una temperatura controlada de 25°C Fermentación maloláctica: Espontánea, 18 días.
País de origen	España
Región	San Asensio
Denominación	D.O.Ca. Rioja
Variedad de uva	100% Tempranillo
Grado alcohólico	14% Alcohol by Volumen. CONTIENE SULFITOS
Azúcares residuales	- g/l

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

LA CATA

Inclinando unos 60 ° la copa y sobre fondo blanco, podemos observar una alta capa formada tonos rojo cereza picota, entremezclados, a la vez que nos alejamos radialmente del centro, con tonos azules, dándonos reflejos morados vivos y brillantes a medida que nos acercamos al menisco.

A copa parada nos podemos hacer una idea del potencial de este vino percibiendo una complejidad de fruta y limpieza aromática admirables.

Removiendo la copa nos encontramos con aromas a mezcla de frutas carnosas como melocotón, plátanos, frambuesa, con fruta negra, como mora o grosella.

En boca nos corrobora la nariz con sabores a compota de frutas con notas de almendras siendo un vino intenso, corpulento y muy bien armado; los taninos son largos y aterciopelados lo que junto a la lágrima le da un volumen excepcional.

MARIDAJE

Se acompañan de arroces, pasta, legumbres cocidas, guisos de verduras, carne blanca asada o en salsa, carne roja y quesos semicurados. Jamones y embutidos.

Temperatura de servicio 16°/18°C.

EVERYDAY IS LIKE SUNDAY® EARTH, WINE & SUN

Dirección Fiscal
EVERYDAY IS LIKE SUNDAY S.L.
CIF. B26511253
Calle Canalejas, 15. 3°
26005 Logroño. La Rioja. España

Dirección Comercial
Calle Portales, 21. 1° D
26001 Logroño. La Rioja. España
www.everydayislikesunday.es

Contacto
T. +34 941 251 809
M. +34 620 568 779
hello@everydayislikesunday.es

Inscrita en el Registro Mercantil de La Rioja. 10 de diciembre de 2013. Tomo 769. Libro 0. Folio 200. Hoja LO-15725. Inscripción 1