

ORCAJO

Tinto

VARIEDAD: Tinto Fino

COSECHA: 2014

GRADUACIÓN: 13,5%Vol

ELABORACIÓN: Vino tinto de media crianza elaborado con uvas seleccionadas Tinto Fino. En botella prosigue su crianza durante tres meses.

NOTA DE CATA: Color rojo cereza de intensidad media, con ribetes de tono ladrillo como corresponde a un vino de cierta evolución. En boca suave y aterciopelado. Sus taninos son firmes y favorecen un retrogusto largo.

MARIDAJE: Indicado para acompañar carnes rojas y asados. Ciertos preparados de pescado como bacalao o atún en salsa verde, aves de corral y quesos de media curación.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16°C

DATOS BOTELLA

BOTELLA: Bordelesa

VOLUMEN: 750 ml

CÓDIGO EAN: 8411906015838

ALTURA: 290 mm

CIERRE: Corcho

DATOS CAJA

MATERIAL: Cartón

VOLUMEN: 9 litros

UNIDADES: 12 botellas

DIMENSIONES (LxAxA): 310x230x300 mm

PESO: 13 kg

DATOS PALET

EUROPALET: 80x120 cm

CAJAS/PALET: 60 (12x5 pisos)

BOTELLAS/PALET: 720

ALTURA TOTAL: 165 cm

PESO INCLUIDO PALET: 810 kg

