

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon 100%

COSECHA: 2018

GRADUACIÓN: 13,5%Vol

ELABORACIÓN: Fermentación y maceración en tanques de acero inoxidable durante 25 días mínimo a 23-25°C. Fermentación maloláctica natural, filtrado y embotellado.

NOTA DE CATA: Color granate con ribete azulado. En nariz se aprecia su frescura, con recuerdos de frutos rojos y mentolados. En boca es suave, sabroso y estructurado, con volumen y persistencia. Largo, con notas especiadas en retrogusto.

MARIDAJE: Disfruta nuestra variedad Cabernet Sauvignon acompañando carnes rojas, asados y quesos. Un vino versátil, ideal también para ser degustado entre horas en buena compañía.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16°C

DATOS CAJA

MATERIAL: Cartón y bolsa de polietileno

VOLUMEN: 3 litros

CÓDIGO EAN: 8411906012028

DIMENSIONES (LxAnxAI): 167x99x213 mm.

PESO: 3180 g.

DATOS PALET

EUROPALET: 80x120 cm.

CAJAS/PALET: 250 (50x 5 pisos)

ALTURA TOTAL: 125 cm.

PESO INCLUIDO PALET: 825 kg.

