

**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 BOTELLA

**BOTELLA:** Bordelesa

**VOLUMEN:** 750 ml

**CÓDIGO EAN:** 8411906013506

**ALTURA:** 325 mm

**CIERRE:** Sintético

#### DATOS CAJA

**MATERIAL:** Cartón

**VOLUMEN:** 9 litros

**UNIDADES:** 12 botellas

**DIMENSIONES (LxAxAI):** 325x240x335 mm

**PESO:** 15,4 kg

#### DATOS PALET

**EUROPALET:** 80x120 cm

**CAJAS/PALET:** 60 (12x5 pisos)

**BOTELLAS/PALET:** 720

**ALTURA TOTAL:** 183 cm

**PESO INCLUIDO PALET:** 954 kg

