

VARIEDAD: Chardonnay 100%

COSECHA: 2018

GRADUACIÓN: 12,5%Vol

ELABORACIÓN: Maceración con hollejos de 4 a 5 horas a 10°C. Fermentación a 13,5°C.

NOTA DE CATA: Color amarillo con reflejos ambarinos. Notas afrutadas y florales con tonos de fruta blanca y cítricos. En boca es suave en la entrada, con frescura ,equilibrado y largo en el postgusto.

MARIDAJE: Disfruta nuestra variedad Chardonnay acompañando pastas, pescados, vegetales y carnes blancas. Perfecto también para disfrutarlo entre horas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10°C

DATOS CAJA

MATERIAL: Cartón y bolsa de polietileno

VOLUMEN: 3 litros

CÓDIGO EAN: 8411906012080

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.

