

**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 BOTELLA

**BOTELLA:** Bordelesa

**VOLUMEN:** 750 ml

**CÓDIGO EAN:** 8411906013544

**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

