

VARIEDAD: Garnacha 100%

COSECHA: 2018

GRADUACIÓN: 13%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 oscuro. Aroma frutal, fresco y complejo, con carácter varietal, especias y frutas rojas maduras. En boca fresco, con acidez equilibrada, pero con taninos dulces y sabrosos.

MARIDAJE: Disfruta nuestra variedad Garnacha acompañando todo tipo de carnes, guisos, asados y quesos. Perfecto también para disfrutarlo entre horas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16°C

DATOS BOTELLA

BOTELLA: Bordelesa

VOLUMEN: 750 ml

CÓDIGO EAN: 8411906013520

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

