

VARIEDAD: Tempranillo 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 de capa alta con reflejos morados. Aroma afrutado, frutos rojos, fresa, mora. En boca, equilibrado en el paladar, con frescura, de paso fácil y buena persistencia.

MARIDAJE: Disfruta nuestra variedad Tempranillo acompañando asados, aves, quesos y patés. Perfecto también para disfrutarlo entre horas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16°C

DATOS CAJA

MATERIAL: Cartón y bolsa de polietileno

VOLUMEN: 3 litros

CÓDIGO EAN: 8411906012042

DIMENSIONES (LxAnxAl): 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.

