

# Carlos Navarro

T I N T O

**VARIEDAD:** Garnacha

**COSECHA:** 2018

**GRADUACIÓN:** 13,5%Vol

**ELABORACIÓN:** Fermentación alcohólica sometida a una larga maceración. Una vez finalizada, se procede al descube, y a continuación se lleva a cabo la fermentación maloláctica. Seguidamente se clarifican y filtran.

**NOTA DE CATA:** Color de capa media-alta, de tonalidad rojo picota y ribete azulado. Intensidad aromática alta que contiene notas a regaliz, violeta y frutas negras. En boca suave al ataque y evolución aterciopelado con taninos firmes que dejan un buen postgusto.

**MARIDAJE:** Ideal para consumirlo con caza y vacuno, guisos y asados, quesos curados.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14-16°C

## DATOS BOTELLA

**BOTELLA:** Bordelesa

**VOLUMEN:** 750 ml

**CÓDIGO EAN:** 8411906015289

**ALTURA:** 290 mm

**CIERRE:** Corcho

## DATOS CAJA

**MATERIAL:** Cartón

**VOLUMEN:** 9 litros

**UNIDADES:** 12 botellas

**DIMENSIONES (LxAxAI):** 310x230x300 mm

**PESO:** 13 kg

## DATOS PALET

**EUROPALET:** 80x120 cm

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

**BOTELLAS/PALET:** 720

**ALTURA TOTAL:** 165 cm

**PESO INCLUIDO PALET:** 810 kg



[www.bodegasven.com](http://www.bodegasven.com)

Goiko Ibarra 19, 48300 Gernika · Bizkaia · SPAIN | T: +34 94 6250363 | [info@bodegasven.com](mailto:info@bodegasven.com)