Katu

TINTO

VARIEDAD: Garnacha

COSECHA: 2018

GRADUACIÓN: 12%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: Vino de color rojo picota con ribete rojo violeta, que denota juventud. Nariz de buena intensidad aromática con notas características de regaliz. Paladar sedoso con una evolución suave y postgusto de duración media.

MARIDAJE: Ideal para acompañar carnes rojas, asados y quesos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16ºC

DATOS BOTELLA

BOTELLA: Bordelesa

VOLUMEN: 750 ml

CÓDIGO EAN: 8411906015500

ALTURA: 290 mm

CIERRE: Corcho

DATOS CAJA

MATERIAL: Cartón

VOLUMEN: 9 litros

UNIDADES: 12 botellas

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