



BODEGUEROS DESDE 1948

garnacha

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 CAJA

MATERIAL: Cartón y bolsa de polietileno

VOLUMEN: 3 litros

CÓDIGO EAN: 8411906012059

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.

www.bodegasven.com

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

