

**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 (LxAnxAI):** 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.

