

VARIEDAD: Tempranillo 100%

COSECHA: 2018

GRADUACIÓN: 13%Vol

ELABORACIÓN: La uva es macerada durante dos horas en depósitos de acero inoxidable. Después el mosto es fermentado lentamente a temperatura controlada durante 12 días.

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 de nuestra variedad Tempranillo acompañado de asados, aves, quesos y pates. Un vino versátil, ideal también para ser degustado entre horas en buena compañía.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10°C

DATOS BOTELLA

BOTELLA: Bordelesa

VOLUMEN: 750 ml

CÓDIGO EAN: 8411906013551

ALTURA: 325 mm

CIERRE: Sintético

DATOS CAJA

MATERIAL: Cartón

VOLUMEN: 9 litros

UNIDADES: 12 botellas

DIMENSIONES (LxAxAI): 325x240x335 mm

PESO: 15,4 kg

DATOS PALET

EUROPALET: 80x120 cm

CAJAS/PALET: 60 (12x5 pisos)

BOTELLAS/PALET: 720

ALTURA TOTAL: 183 cm

PESO INCLUIDO PALET: 954 kg

