



EL VERS



EL VERS TEMPRANILLO MERLOT

VARIETALS Ull de Llebre - Merlot

DENOMINACIÓ D'ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 13% vol

ELABORACIÓ Fermentació del most de cada varietat, en contacte amb la pell del raïm a 28°C durant uns 10 dies. Aquesta maceració permet extreure una bona estructura tànica, bon color i conservar la personalitat pròpia de l'Ull de Llebre i Merlot.

NOTA DE CATA Aroma a fruites madures com els gerds i la grosella.. En boca és ampli i persistent amb notes afruitades i especiades.

GASTRONOMIA Recomenat amb carns vermelles i blanques, guisats, tot tipus de rostits i formatges curats, semi-curats i blaus.

TEMPERATURA DE SERVEI 12-16°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA Borgonya 75 cl

TAP Suro natural 44 mm x 23 mm

CÀPSULA Complex alumini de 60 mm

ETIQUETA I CONTRAETIQUETA Adhesiu enologia

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alt - 170 cm. Ample - 80cm. Llarg - 120 cm.

Número de pisos - 5

Caixes per pis - 19

Caixes per palet - 95

Pes del palet - 840 Kg.

