



EL VERS



EL VERS ROSAT

VARIETATS Ull de Llebre- Merlot

DENOMINACIÓ D'ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 12% vol

ELABORACIÓ Intensa i breu maceració del most amb les pells del raïm. Fermentació controlada a 17°C per obtenir un vi que potencia el caràcter aromàtic i fruitós.

NOTA DE TAST Intens aroma de fruites vermelles com ara maduixes i cireres. El seu pas en boca és suau i llaminer, amb una acidesa equilibrada que li aporta frescor.

GASTRONOMIA Apreciat com a vi d'aperitiu. Bon meridatge amb peix blau, carns suaus, pasta, cremes, verdures gratinades i arrossos.

TEMPERATURA DE SERVEI 7-12°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.

