



# Poesia



## POESIA GARNACHA NEGRA

**VARIETALS** Garnatxa Negra

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN** Catalunya

**GRADUACIÓ ALCOHÒLICA** 13% vol

**ELABORACIÓ** Maceració pelicular del most i del raïm durant cinc dies a 25°C. A mitja fermentació alcohòlica separem les pells del most i estant aquest ja net acabarà de fermentar a baixa temperatura (18°C).

L'elaboració va dirigida a mantenir la juvenut del vi, realçant la fruita i les notes especiades i florals de la varietat Garnatxa Negra.

**NOTA DE TAST** Color vermell suau i brillant característic de la varietat Garnatxa. El seu aroma expressa tons de fruites vermelles com els gerds, envoltat en un suggerent perfil floral. En boca transmet sensacions refrescants i una lleugeresa de pas que el converteix en un negre molt apropiat per a les estacions caluroses.

**GASTRONOMIA** Paella de carn, pasta, tapes, verdures a la plantxa, taules de patés, carpaccio de vedella, rostbeef i pa de vidre amb tomàquet.

**TEMPERATURA SERVEI** 12-16°C

## PRESENTACIÓ

**AMPOLLA** Borgonya 75 cl

**TAP** Suro natural 44 mm x 23 mm

**CÀPSULA** Complex alumini de 60 mm amb serigrafia de la marca

**ETIQUETA I CONTRAETIQUETA** Adhesiu enologia

## CAIXA CARTRÓ

Qualitat flexo acabat satinat  
6 ampolles de 75 cl.

Pes - 8,50 Kg.

Altura - 30,4 cm.

Ample 17,7 cm

Llarg - 25,7 cm.

## PALETITZACIÓ - EUROPALET

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

Número de pisos: 5

Caixes per pis: 19

Caixes por palet: 95

Pes del palet: 840 Kg.

## CODIFICACIÓ EAN

EAN 13 8427221024189

EAN 14 68427221024181