



CAPITOL

TEMPRANILLO - MERLOT

CRIANÇA

VARIETATS

Ull de llebre (Tempranillo) i Merlot

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

13% vol

ELABORACIÓ

S'elaboren les dues varietats per separat.

Fermentació controlada a 27°C durant 12 dies.

Criança en barriques de roure durant 9 mesos.

NOTA DE TAST

Color vermell cirera amb matisos ataronjats. Aromes càlides de fruites vermelles madures, fons amb tons vainilles i canyella.

A la boca és viu, amb nervi. Gust de fruites silvestres que es barregen amb notes de cacau, cafè i les lactones del roure, donant-li un sabor agradable i peculiar.

TEMPERATURA DE SERVEI

16-18°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA	TAP
Bordelesa Antiga	Suro natural
CODI EAN AMPOLLA	CÀPSULA
8427221027623	Complexa

CAIXA

6 ampolles de 75 cl.

Separador de cartró

Pes - 8,60 Kg. Alçada - 30 cm. Ample - 17 cm. Llarg - 25 cm.

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alçada - 139cm. Ample - 80cm. Llarg - 120 cm.

Caixes per pis - 21 Nombre de pisos - 4

Caixes per palet - 84

Pes de palet - 750 Kg.

