



CAPITOL

TEMPRANILLO - MERLOT

ROSAT

VARIETATS

Ull de llebre (Tempranillo) i Merlot

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

12% vol

ELABORACIÓ

S'elaboren les dues varietats per separat. 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

Color rosa maduixa amb tons vius molt brillants. Aroma amb notes de maduixa i gerds. Gust intens, saborós i llarg de postgust. Perfecte harmonia entre el color, aroma i sabor.

TEMPERATURA DE SERVEI

10 - 12°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA

Bordelesa Antiga

TAP

Suro natural

CODI EAN AMPOLLA

8427221027531

CÀPSULA

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.

