

Clot Arada

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VARIETATS

Macabeu - Xarel·lo - Moscatell

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

11% vol

ELABORACIÓ

Fermentació controlada a 15°C, obtenint així la màxima expressió de cada varietat.

NOTA DE TAST

Notes de fruites suaus amb fins matisos d'espècies.
Sensació de frescor i juvenud. Sabor suau equilibrat amb una fina estructura àcida.
Fons de poma verda i pinya.
Amable persistència al paladar.

TEMPERATURA DE SERVEI

6°-8°C

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alçada - 162 cm. Ample - 80 cm. Llarg - 120 cm.

Caixes per pis - 12 Nombre de pisos - 5

Caixes per palet - 60

Pes brut - 840 Kg.



VINS  PADRÓ
des de 1898

Avda.Catalunya, 64-70 43812 BRÀFIM (Tarragona) telf: 977 620 012 fax: 977 620 486

info@vinspadro.com

www.vinspadro.com