

Clot Arada

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VARIETATS

Ull de Llebre - Merlot

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

13% vol

ELABORACIÓ

Fermentació controlada del most en contacte amb les pells a 24°C durant uns 10 dies. Després de la fermentació malolàctica el vi s'estabilitza en dipòsits d'acer inoxidable.

NOTA DE TAST

Vi de tanins suaus, amb bon cos. Predominen els aromes de fruites del bosc. Notes de mora i espècies es troben equilibrades en aquest vi. Clot Arada és un vi fàcil i molt gustós; agradable per la seva frescor.

TEMPERATURA DE SERVEI

12°-16°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