

Clot Arada

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VARIETATS

Ull de Llebre - Merlot

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

12% vol

ELABORACIÓ

Vi elaborat després d'una curta maceració del most amb les seves pells, fermentant a 17°C.

NOTA DE TAST

El seu pas en boca és gustós, fresc i amb un final que manté les notes de fruita.

TEMPERATURA DE SERVEI

7°-12°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.



Clot Arada

Tempranillo - Merlot

Vino elaborado tras una corta maceración del mosto con las pieles de la uva, fermentando a una temperatura de 17°C.

Expresivo color cereza. Aroma fresco e intenso de frutas rojas. Su paso en boca es sabroso, fresco y largo final que mantiene las notas frutales. Servir entre 7°C y 12°C.

Ull de Llebre - Merlot

Vi elaborat després d'una curta maceració del most amb les pells del raïm, fermentant a 17°C.

Expressiu color cirera. Aroma fresca i intensa de fruites vermelles. El seu pas en boca és saborós, fresc i llarg final que manté les notes afrutades.

Serviu-lo entre 7°C i 12°C.



75CL. 12%VOL.

EMBOTELLAT PER:

VINS PADRÓ S.L.

R.E.2922-T - E-43812

CATALUNYA - SPAIN

Contiene sulfitos - Conté sulfits

CATALUNYA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

ROSADO / ROSAT

PRODUCT OF SPAIN



8 427221 029337

