

# CRINEL

*criança*



TARRAGONA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## VARIETATS

Ull de llebre, Merlot

## GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

13% vol

## ELABORACIÓ

Fermentació controlada a 27°C durant 12 dies.  
Després de realitzar la fermentació malolàctica, el vi inicia la criança en bótes de roure durant un període de entre 6 a 9 mesos.

## NOTA DE TAST

Aromes càlids de fruites vermelles madures, fosos amb fragàncies de vainilla i canyella. Destaquen els gustos de fruites silvestres que es barregen amb notes de cacau, cafè i les lactones del roure.

## GASTRONOMIA

Combina bé amb carns vermelles, tot tipus de brases, guisats i caça. També amb formatges curats.

## TEMPERATURA DE SERVEI

14-16°C

## PRESENTACIÓ

AMPOLLA  
Bordelesa

TAP  
Suro natural

CODI EAN AMPOLLA  
8427221021423

CÀPSULA  
Complexa

## CAIXA

6 ampolles de 75 cl.  
Pes - 8,20 Kg. Alçada - 33 cm. Ample - 15 cm. Llarg - 23 cm.

## PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alçada - 188cm. Ample - 80cm. Llarg - 120 cm.  
Caixes per pis - 25 Nombre de pisos - 5  
Caixes per palet - 125  
Pes de palet - 1050 Kg.

