

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.



CONCURS DE VINS 2010
PRIMER PREMI

