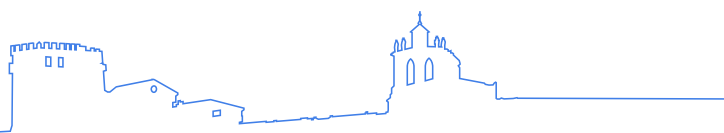


CRINEL

negre de l'alba



TARRAGONA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VARIETATS

Ull de llebre, Merlot

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

13% vol

ELABORACIÓ

Fermentació del most en contacte amb les pells del raïm a 28°C durant uns 10 dies, aquesta maceració permet extreure una bona estructura tànnica, bon color i conservar la personalitat pròpia de l'ull de llebre.

NOTA DE TAST

Aroma de fruites madures com ara el gerd i la grosella. Ampli en boca i persistent, amb notes afruitades i especiades.

GASTRONOMIA

Recomanat amb carns vermelles i blanques, guisats, tot tipus de brases i formatges curats, semicurats i blaus.

TEMPERATURA DE SERVEI

12-16°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA

Bordelesa

TAP

Suro natural

CODI EAN AMPOLLA

8427221021447

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.

