

CRINEL

rojat del bosc



TARRAGONA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VARIETATS

Ull de llebre, Merlot

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

12% vol

ELABORACIÓ

Intensa i breu maceració del most amb les pells del raïm.
Fermentació controlada a 17°C per obtenir un vi que potencia el caràcter aromàtic i fruitós.

NOTA DE TAST

Intens aroma de fruites vermelles com ara maduixes i cireres. El seu pas en boca és suau i llaminer, amb una acidesa equilibrada que li aporta frescor.

GASTRONOMIA

Apreciat com a vi d'aperitiu. Bon meridatge amb peix blau, carns suaus, pasta, cremes, verdures gratinades i arrossos.

TEMPERATURA DE SERVEI

7-12°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA
Bordelesa

TAP
Suro natural

CODI EAN AMPOLLA
8427221021430

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.

