



Poesia



POESIA GARNACHA NEGRA

VARIETALES Garnacha Negra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 13% vol

ELABORACIÓN Maceración pelicular del mosto y de la uva durante cinco días a 25°C. A media fermentación alcohólica separamos las pieles del mosto y éste ya limpio acabará de fermentar a baja temperatura (18°C).

La elaboración va dirigida a mantener la juventud del vino, realizando la fruta y las notas especiadas y florales de la variedad Garnacha Negra.

NOTA DE CATA Color rojo suave y brillante característico de la variedad Garnacha. Su aroma expresa tonos a frutas rojas como la frambuesa, envueltos en un sugerente perfil floral. En boca transmite sensaciones refrescantes y ligereza de paso lo que lo hace un tinto muy apropiado para las estaciones calurosas.

GASTRONOMÍA Paellas con carne, pastas, tapeo, verduras a la plancha, tablas de patés, carpaccio de ternera, rostbeef y pan de cristal con tomate.

TEMPERATURA SERVICIO 12-16°C

PRESENTACIÓN

BOTELLA Borgoña 75 cl

TAPÓN Corcho natural 44 mm x 23 mm

CÁPSULA Complejo aluminio de 60 mm con serigrafía de la marca

ETIQUETA Y CONTRAETIQUETA Adhesivo enología

CAJA CARTÓN

Calidad flexo acabado satinado

6 botellas de 75 cl.

Peso - 8,50 Kg.

Alto - 30,4 cm.

Ancho 17,7 cm

Largo - 25,7 cm.

CODIFICACIÓN EAN

EAN 13 8427221024189

EAN 14 68427221024181

