

# BACANAL

Criança

Catalunya  
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 s'estabilitza en dipòsits d'acer inoxidable. Criança en bótes de roure durant un període entre 6 i 9 mesos.

## NOTA DE TAST

Color vermell cirera amb matisos ataronjats. Aromes càlids de fruites vermelles madures, fons amb tons vainilla i canyella. Excel·lent harmonia i gran expressivitat. En boca és viu, amb nervi. Gust a fruits del bosc que es barregen amb notes de cacau, cafè i la vainilla provinent del roure, donant un gust agradable i peculiar.

## GASTRONOMIA

Bona combinació amb carns vermelles, tot tipus de rostits, guisats, caça i formatges curats. Es recomana airejar el vi uns minuts abans de la seva degustació.

## TEMPERATURA DE SERVEI

17°-18°C

## PRESENTACIÓ

### AMPOLLA

Bordalesa 75 cl.

### CODI EAN BOTELLA

8427221022628

### TAP

Suro natural

### CÀPSULA

Complexa

### CAIXA

6 ampolles de 75 cl.

Pes - 8,20 Kg. Altura - 33 cm. Ample - 15 cm. Llarg - 23 cm.

## PALETITZACIÓ - EUROPALET

Altura - 188 cm. Ample - 80 cm. Llarg - 120 cm.

Caixes per pis - 25 Número de pisos - 5

Caixes per palet - 125

Pes del palet - 1050 Kg.

