

BACANAL

Criança

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VARIETADES

Tempranillo - Merlot

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13% vol

ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 27°C durante 12 días.

Después de realizar la fermentación maloláctica, el vino se estabiliza en depósitos de inox. Crianza en barricas de roble durante un periodo de entre 6 a 9 meses.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza con matices anaranjados. Aromas cálidos de frutas rojas maduras, fondo con tonos vainillas y canela.

Excelente armonía y gran expresividad. En boca es vivo, con nervio.

Gusto a frutos silvestres que se mezclan con notas de cacao, café y vainilla del roble, dando un sabor agradable y peculiar.

GASTRONOMÍA

Combina bien con carnes rojas, todo tipo de asados, guisos, caza y quesos curados. Recomendado airear el vino unos minutos antes de su degustación.

TEMPERATURA DE SERVICIO

17°-18°C

PRESENTACION

BOTELLA

Bordalesa 75 cl.

CÓDIGO EAN BOTELLA

8427221022628

TAPÓN

Corcho natural

CÁPSULA

Compleja

CAJA

6 botellas de 75 cl.

Peso - 8,20 Kg. Altura - 33 cm. Ancho - 15 cm. Largo - 23 cm.

PALETIZACIÓN - EUROPALET

Altura - 188 cm. Ancho - 80 cm. Largo - 120 cm.

Cajas por piso - 25 Número de pisos - 5

Cajas por palet - 125

Peso del palet - 1050 Kg.

