

## VARIETATS

Ull de Llebre - Merlot

## GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

13% vol

## ELABORACIÓ

Fermentació controlada del most en contacte amb les pells a 24°C durant uns 10 dies. Després de la fermentació malolàctica el vi s'estabilitza en dipòsits d'acer inoxidable.

## NOTA DE TAST

Vi de tanins suaus, amb bon cos. Predominen els aromes de fruites del bosc. Notes de mora i espècies es troben equilibrades en aquest vi. Clot Arada és un vi fàcil i molt gustós; agradable per la seva frescor.

## TEMPERATURA DE SERVEI

12°-16°C

## PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alçada - 162 cm. Ample - 80 cm. Llarg - 120 cm.

Caixes per pis - 12 Nombre de pisos - 5

Caixes per palet - 60

Pes brut - 840 Kg.



## Clot Arada

*Tempranillo - Merlot*

Vino tinto fruto de largas maceraciones a temperatura controlada, para favorecer la mejor extracción de color y aroma.

Vivo color rojo. Afrutado y ligeramente tánico. Aroma fresco de frutas del bosque. Lleno y equilibrado, sabroso y de buen cuerpo en su paso de boca.

Servir entre 17°C y 19°C.

*Ull de Llebre - Merlot*

Vi negre fruit de llargues maceracions a temperatura controlada, per afavorir la millor extracció de color i aroma.

Viu color vermell. Afruïtat i lleugerament tànic. Aroma fresca de fruites del bosc. Ple i equilibrat, gras i de bon cos en el seu pas de boca. Serviu-lo entre 17°C i 19°C.



75CL. 13%VOL.

EMBOTELLAT PER:

VINS PADRÓ S.L.

R.E.2922-T - E-43812

CATALUNYA - SPAIN

Contiene sulfitos - Conté sulfits

CATALUNYA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

TINTO / NEGRE

PRODUCT OF SPAIN



8 427221 029320

