

## VARIETADES

Tempranillo - Merlot

## GRADUACION ALCOHOLICA

13% vol

## ELABORACION

Fermentación controlada del mosto en contacto con sus pieles a 24°C durante unos 10 días. Después de la fermentación maloláctica el vino se estabiliza en los depósitos de acero inoxidable.

## NOTA DE CATA

Vino de taninos suaves, con un buen cuerpo. Predominan las aromas de frutas del bosque. Notas de mora y especias se encuentran en este vino. Clot Arada es un vino afable y muy gustoso; agradable por su frescura.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

12°-16°C

## PALETIZACION - EUROPALET

Altura - 162 cm. Ancho - 80 cm. Largo - 120 cm.  
Cajas por piso - 12 Número de pisos - 5  
Cajas por palet - 60  
Peso del palet - 843 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.

*Viu de Llebre - Merlot*

Viu negre fruit de llargues maceracions a temperatura controlada, per afavorir la millor extracció de color i aroma.  
Viu color vermell. Afruïtat i lleugerament tànnic. 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