



EL VERS



EL VERS TEMPRANILLO MERLOT · CRIANÇA

VARIETALS Ull de Llebre - Merlot

DENOMINACIÓ D'ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 13% vol

ELABORACIÓ Elaboració per separat de cada varietat. Fermentació controlada a 27°C durant 12 dies. Després de realitzar la fermentació malolàctica, el vi s'estabilitza en dipòsits d'inox. Criança en bariques de roure durant un període de 6 a 9 mesos.

NOTA DE CATA Aromes càlids de fruites vermelles madures, fosos amb fragàncies de vainilla i canela. Destaquen els gustos de fruites silvestres que es mesclen amb notes de cacao, cafè i les lactones del roure.

GASTRONOMIA Combina bé amb carns vermelles, tot tipus de rostits, guisats i caça. També amb formatges curats.

TEMPERATURA DE SERVEI 14-16°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA Borgonya 75 cl

TAP Suro natural 44 mm x 23 mm

CÀPSULA Complex alumini de 60 mm

ETIQUETA I CONTRAETIQUETA Adhesiu enologia

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alt - 170 cm. Ample - 80cm. Llarg - 120 cm.

Número de pisos - 5

Caixes per pis - 19

Caixes por palet - 95

Pes del palet - 840 Kg.

PREMIS I RECONeixEMENTS



2016 EL VERS CRIANÇA 2011 MEDALLA DE PLATA
Catavinum World Wine & Spirits Competition

