



CAPITOL

TEMPRANILLO - MERLOT

NEGRE JOVE

VARIETATS

Ull de llebre (Tempranillo) i Merlot

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

13% vol

ELABORACIÓ

Fermentació del most en contacte amb les pells del raïm a 28°C durant 10 dies. Aquesta maceració permet extreure una bona estructura tànnica, bon color i conservar la personalitat pròpia de l'Ull de llebre (Tempranillo).

NOTA DE TAST

Vi de superfície brillant amb una bona capa. Aroma de fruites madures com els gerds i la grosella. Molt saborós en boca, equilibrat, ric en aromes afruitats, ampli i persistent amb notes de maduixa i regalèssia.

TEMPERATURA DE SERVEI

14-18°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA

Bordelesa Antiga

TAP

Suro natural

CODI EAN AMPOLLA

8427221027524

CÀPSULA

Complexa

CAIXA

6 ampolles de 75 cl.

Separador de cartró

Pes - 8,60 Kg. Alçada - 30 cm. Ample - 17 cm. Llarg - 25 cm.

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alçada - 139cm. Ample - 80cm. Llarg - 120 cm.

Caixes per pis - 21 Nombre de pisos - 4

Caixes per palet - 84

Pes de palet - 750 Kg.

