

Clot Arada

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VARIETATS

Macabeu - Xarel·lo - Moscatell

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

11% vol

ELABORACIÓ

Fermentació controlada a 15°C, obtenint així la màxima expressió de cada varietat.

NOTA DE TAST

Notes de fruites suaus amb fins matisos d'espècies.
Sensació de frescor i juvenud. Sabor suau equilibrat amb una fina estructura àcida.
Fons de poma verda i pinya.
Amable persistència al paladar.

TEMPERATURA DE SERVEI

6°-8°C

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Açada - 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

Macabeu - Xarel·lo - Moscatell

Vino fermentado a temperatura controlada entre 16°C y 18°C. Vino amarillo pálido con reflejos verdosos. Notas afrutadas de manzana verde y piña, con finos matices de especias. Sensación de frescor y juvenud. Sabor equilibrado con una fina estructura ácida. Amable persistencia en el paladar.
Servir entre 6°C y 8°C.

Macabeu - Xarel·lo - Moscatell

Vi fermentat a temperatura controlada entre 16°C i 18°C. Vi groc pàlid amb reflexos verdosos. Notes afrutades de poma verda i pinya, amb fins matisos d'espècies. Sensació de frescor i juvenud. Sabor equilibrat amb una fina estructura àcida. Amable persistència en el paladar.
Serviu-lo entre 6°C i 8°C.



75CL. 11%VOL.

EMBOTELLAT PER:
VINS PADRÓ S.L.
R.E.2922-T - E-43812
CATALUNYA - SPAIN
Contiene sulfitos - Conté sulfits

CATALUNYA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
BLANCO / BLANC
PRODUCT OF SPAIN

