

# CRINEL

*rosat del bosc*



TARRAGONA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## VARIETATS

Ull de llebre, Merlot

## GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

12% vol

## ELABORACIÓ

Intensa i breu maceració del most amb les pells del raïm.  
Fermentació controlada a 17°C per obtenir un vi que potencia el caràcter aromàtic i fruitós.

## NOTA DE TAST

Intens aroma de fruites vermelles com ara maduixes i cireres. El seu pas en boca és suau i llaminer, amb una acidesa equilibrada que li aporta frescor.

## GASTRONOMIA

Apreciat com a vi d'aperitiu. Bon meridatge amb peix blau, carns suaus, pasta, cremes, verdures gratinades i arrossos.

## TEMPERATURA DE SERVEI

7-12°C

## PRESENTACIÓ

AMPOLLA  
Bordelesa

TAP  
Suro natural

CODI EAN AMPOLLA  
8427221021430

CÀPSULA  
Complexa

## CAIXA

6 ampolles de 75 cl.  
Pes - 8,20 Kg. Alçada - 33 cm. Ample - 15 cm. Llarg - 23 cm.

## PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alçada - 188cm. Ample - 80cm. Llarg - 120 cm.  
Caixes per pis - 25 Nombre de pisos - 5  
Caixes per palet - 125  
Pes de palet - 1050 Kg.

