

Negre Tempranillo-Merlot



IP SIS

Vi del Mediterrani

VARIETATS

Ull de Llebre i Merlot

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

13% vol.

ELABORACIÓ

Vinificació de cada varietat per separat. Fermentació del most amb les pells del raïm a temperatura no superior a 27°C durant uns 8 dies. S'aconsegueix extreure una bona estructura polifenòlica, conservant la personalitat de cada varietat.

NOTA DE TAST

Color grana de capa molt intensa. Nas penetrant i complex que recorda a l'eucaliptus i a la menta, amb tocs d'espècies com ara el pebre. Molt saborós en boca, notablement estructurat, equilibrat i ric en matisos. Conservant notes afruitades saboroses i persistents.

GASTRONOMIA

Combina bé amb carns blanques i vermelles, xai a la brasa i aus. Formatges curats i blaus.

TEMPERATURA DE SERVEI

14°-18°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA: Borgonya

CODI EAN AMPOLLA: 8427221024523

TAP: Suro natural

CÀPSULA: Complexa personalitzada

CAIXA: 6 ampolles de 75 cl.

Pes: 8,50 Kg. - Alçada: 30 cm. - Ample: 18 cm. - Llarg: 27 cm.

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alçada: 168 cm. - Ample: 80 cm. - Llarg: 120 cm.

Caixes per pis: 16 - Nombre de pisos: 5

Caixes per palet: 80 - Pes de palet: 700 Kg.

