



EL VERS



EL VERS ROSADO

VARIETALES Tempranillo - Merlot

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12% vol

ELABORACIÓN Intensa y breve maceración del mosto con los hollejos. Fermentación controlada a 17°C para obtener un vino que potencia el carácter aromático y frutal.

NOTA DE CATA Intenso aroma de frutas rojas como las fresas y las cerezas. Su paso por boca es suave y goloso, con una acidez equilibrada que le confiere frescura.

GASTRONOMÍA Como vino de aperitivo. Pescados azules, carnes suaves, pasta, cremas, verduras gratinadas y arroces.

TEMPERATURA SERVICIO 7-12°C

PRESENTACIÓN

BOTELLA Borgoña 75 cl

TAPÓN Corcho natural 44 mm x 23 mm

CÁPSULA Complejo aluminio de 60 mm

ETIQUETA Y CONTRAETIQUETA Adhesivo enología

