



EL VERS



EL VERS TEMPRANILLO MERLOT

VARIETALES Tempranillo - Merlot

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 13% vol

ELABORACIÓN Fermentación del mosto de cada variedad, en contacto con los hollejos a 28°C durante unos 10 días. Esta maceración permite extraer una buena estructura tánica, buen color y conservar la personalidad propia de la tempranillo y la merlot.

NOTA DE CATA Aroma a frutas maduras como la frambuesa y la grosella. En boca es amplio y persistente con notas afrutadas y especiadas

GASTRONOMÍA Recomendado con carnes rojas y blancas, guisos, todo tipo de asados y quesos curados, semicurados y azules.

TEMPERATURA SERVICIO 12-16°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

