



NEGRE TINTO RED

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 con serigrafía de la marca

ETIQUETA Y CONTRAETIQUETA Adhesivo enología

CAJA CARTÓN

Calidad flexo acabado satinado 6 botellas de 75 cl. Peso - 8,50 Kg. Alto - 30,4 cm. Ancho 17,7 cm Largo - 25,7 cm.

CODIFICACIÓN EAN

EAN 13 8427221022055 EAN 14 68427221022057

















