



CAPITOL

TEMPRANILLO - MERLOT

CRianza

VARIEDADES

Tempranillo y Merlot

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13% vol

ELABORACIÓN

Se elaboran las dos variedades por separado.

Fermentación controlada a 27°C durante 12 días.

Crianza en barricas de roble durante 9 meses.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza con matices anaranjados. Aromas cálidos de frutas rojas maduras, fondo con tonos vainillas y canela. En boca es vivo, con nervio. Gusto a frutos silvestres que se mezclan con notas de cacao, café y lactonas de roble, dando un sabor agradable y peculiar.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18°C

PRESENTACIÓN

BOTELLA

Bordalesa Antigua

CÓDIGO EAN BOTELLA

8427221027623

TAPÓN

Corcho natural

CÁPSULA

Compleja

CAJA

6 botellas de 75 cl.

Separador de cartón

Peso - 8,60 Kg. Altura - 30 cm. Ancho - 17 cm. Largo - 25 cm.



CAPITOL
TEMPRANILLO - MERLOT

TARRAGONA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



facebook.com/VinsPadro



twitter.com/VinsPadro



instagram.com/VinsPadro



YouTube Vins Padró

Avda. Catalunya, 64-70 · 43812 BRÀFIM (Tarragona) · SPAIN · Tel. +34 977 62 00 12 · Fax. +34 977 62 04 86
info@vinspadro.com export@vinspadro.com www.vinspadro.com