

VARIETADES

Macabeo - Xarel·lo - Moscatel

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

11% vol

ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 15°C,
obteniendo así la máxima expresión de cada variedad.

NOTA DE CATA

Notas de frutas suaves con finos matices de especias.
Sensación de frescor y juventud.
Sabor suave equilibrado con una fina estructura ácida.
Fondo de manzana verde y de piña.
Amable persistencia en el paladar.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6°-8°C

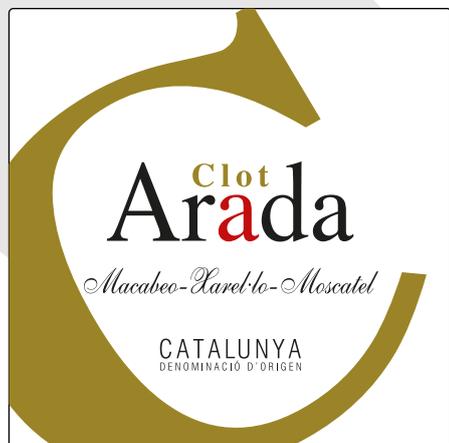
PALETIZACIÓN - EUROPALET

Altura - 162 cm. Ancho - 80 cm. Largo - 120 cm.

Cajas por piso - 12 Número de pisos - 5

Cajas por palet - 60

Peso del palet - 843 Kg.



Clot Arada

Macabeo - Xarel·lo - Moscatel

Vino fermentado a temperatura controlada entre 16°C y 18°C.
Vino amarillo pálido con reflejos verdosos. Notas afrutadas de manzana verde y piña, con finos matices de especias. Sensación de frescor y juventud. Sabor equilibrado con una fina estructura ácida. Amable persistencia en el paladar.
Servir entre 6°C y 8°C.

Macabeu - Xarel·lo - Moscatell

Vi fermentat a temperatura controlada entre 16°C i 18°C.
Vi groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Notes afrutades de poma verda i pinya, amb fins matisos d'especíes. Sensació de frescor i joventut. Sabor equilibrat amb una fina estructura ácida. Amable persistència en el paladar.
Serviu-lo entre 6°C i 8°C.



75CL. 11%VOL.

EMBOTELLAT PER:
VINS PADRÓ S.L.
R.E.2922-T - E-43812
CATALUNYA - SPAIN
Contiene sulfitos - Conté sulfits

CATALUNYA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
BLANCO / BLANC
PRODUCT OF SPAIN

