

Clot Arada

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VARIEDADES

Tempranillo - Merlot

GRADUACION ALCOHOLICA

12% vol

ELABORACION

Vino elaborado después de una corta maceración del mosto con sus pieles, fermentando a 17°C.

NOTA DE CATA

Su paso por boca es gustoso, fresco y con un final que mantiene las notas de fruta.

TEMPERATURA DE SERVICIO

7°-12°C

PALETIZACION - 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

Tempranillo - Merlot

Vino elaborado tras una corta maceración del mosto con las pieles de la uva, fermentando a una temperatura de 17°C.

Expresivo color cereza. Aroma fresco e intenso de frutas rojas. Su paso en boca es sabroso, fresco y largo final que mantiene las notas frutales. Servir entre 7°C y 12°C.

Vin de Llebre - Merlot

Vi elaborat després d'una curta maceració del most amb les pells del raïm, fermentant a 17°C.

Expressiu color cirera. Aroma fresca i intensa de fruites vermelles. El seu pas en boca és saborós, fresc i llarg final que manté les notes afrutades.

Serviu-lo entre 7°C i 12°C.



75CL. 12%VOL.

EMBOTELLAT PER:

VINS PADRÓ S.L.

R.E.2922-T - E.43812

CATALUNYA - SPAIN

Contiene sulfitos - Conté sulfits

CATALUNYA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

ROSADO / ROSAT

PRODUCT OF SPAIN



8 427221 029337

