

CRINEL

blanc màgic



TARRAGONA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VARIETALES

Macabeo, Xarel·lo y Muscat

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

11% vol

ELABORACIÓN

Fermentación controlada del mosto flor a 16°C,
conservando las virtudes aromáticas de cada variedad.

NOTA DE CATA

Notas de frutas exaltadas por matices cítricos. Suave y equilibrado
por una agradable estructura ácida. Aparecen fondos frutales
a manzana verde y piña.

GASTRONOMÍA

Acompaña bien con pescados y mariscos, sopas, cremas y quesos frescos.

TEMPERATURA SERVICIO

6-8°C

PRESENTACIÓN

BOTELLA
Bordalesa

TAPÓN
Corcho natural

CÓDIGO EAN BOTELLA
8427221021416

CÁPSULA
Compleja

CAJA

6 botellas de 75 cl.

Peso - 8,20 Kg. Alto - 33 cm. Ancho - 15 cm. Largo - 23 cm.

