

CRINEL

rosat del bosc



TARRAGONA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VARIETALES

Tempranillo - Merlot

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12% vol

ELABORACIÓN

Intensa y breve maceración del mosto con los hollejos.
Fermentación controlada a 17°C para obtener un vino que potencia el carácter aromático y frutal.

NOTA DE CATA

Intenso aroma de frutas rojas como las fresas y las cerezas.
Su paso por boca es suave y goloso, con una acidez equilibrada que le confiere frescura.

GASTRONOMÍA

Como vino de aperitivo. Pescados azules, carnes suaves, pasta, cremas, verduras gratinadas y arroces.

TEMPERATURA SERVICIO

7-12°C

PRESENTACIÓN

BOTELLA
Bordalesa

TAPÓN
Corcho natural

CÓDIGO EAN BOTELLA
8427221021430

CÁPSULA
Compleja

CAJA

6 botellas de 75 cl.

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

