CRÍNEL
negre de l'alba

TARRAGONA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VARIETALES
Tempranillo - Merlot

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13% vol

ELABORACIÓN
Fermentación del mosto en contacto con los hollejos a 28ºC durante unos 10 días. Esta maceración permite extraer una buena estructura tánica, buen color y conservar la personalidad propia del tempranillo.

NOTA DE CATA
Aroma a frutas maduras como la frambuesa y la grosella. En boca es amplio y persistente con notas afrutadas y especiadas

GASTRONOMÍA
Recomendado con carnes rojas y blancas, guisos, todo tipo de asados y quesos curados, semicurados y azules.

TEMPERATURA SERVICIO
12-16ºC

PRESENTACIÓN

BOTELLA
Bordalesa

TAPÓN
Corcho natural

CÓDIGO EAN BOTELLA
8427221021447

CÁPSULA
Compleja

CAJA
6 botellas de 75 cl.
Peso - 8,20 Kg. Alto - 33 cm. Ancho - 15 cm. Largo - 23 cm.

GUÍAPEÑÍN 86 PUNTOS 2013

VINS PADRÓ des de 1898
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**