

Negre Tempranillo-Merlot


IPSIS
Grans Vins

VARIETATS

Ull de Llebre i Merlot

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

13% vol.

ELABORACIÓ

Vinificació de cada varietat per separat. Fermentació del most amb les pells del raïm a temperatura no superior a 27°C durant uns 8 dies. S'aconsegueix extreure una bona estructura polifenòlica, conservant la personalitat de cada varietat.

NOTA DE TAST

Color grana de capa molt intensa. Nas penetrant i complex que recorda a l'eucaliptus i a la menta, amb tocs d'espècies com ara el pebre. Molt saborós en boca, notablement estructurat, equilibrat i ric en matisos. Conservant notes afruitades saboroses i persistents.

GASTRONOMIA

Combina bé amb carns blanques i vermelles, xai a la brasa i aus. Formatges curats i blaus.

TEMPERATURA DE SERVEI

14°-18°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA - Borgonya

CODI EAN AMPOLLA - 8427221024523

TAP - Suro Natural

CÀPSULA - Complexe Personalitzada

CAIXA - 6 ampolles de 75 cl.

Pes - 8,50 Kg. Alçada - 30 cm. Ample - 18 cm. Llarg - 27 cm.

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alçada - 168 cm. Ample - 80 cm. Llarg - 120 cm.

Caixes per pis - 16 Nombre de pisos - 5

Caixes per palet - 80

Pes del palet - 700 Kg.



VINS  PADRÓ
des de 1898

Avda. Catalunya, 64-70 43812 BRÀFIM (Tarragona) Spain telf: 977 620 012 fax: 977 620 486

www.export@vinspadro.com

info@vinspadro.com

www.vinspadro.com

www.ipsis.cat