

GRATVS CRIANÇA

Merlot i Ull de llebre



Zona de producció



D.O. Pla de Bages



Pla de BAGES

Elaboració

Maceració pel·licular. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 22C°-24C° en dipòsits d'acer inoxidable.
Envelliment de 14 mesos en botes de roure francès i posteriorment en ampolla

Color



Granat intens amb tonalitats de cirera madura. Capa alta

Aroma

Agradable amb aromes de fruits de bosc.

Gust

Saborós i fresc, amb suau persistència tànica. Llarg i persistent estructura en boca.

Recomanem



17 °C
15 °C

Ideal per a tot tipus d'entrants, carns i formatges.

Paletització

Caixa de 6 ampolles

Alçada: 150 cm.

Ample: 80 cm.

Llarg: 120 cm.

100 caixes per palet

25 caixes per pis

4 pisos per palet

Pes del palet: 840 kg.

Reconeixement

