

AVRVM

Sauvignon blanc i Chardonnay



Ecològic



Zona de producció



D.O. Pla de Bages



Elaboració

Fermentació controlada a 18°C en dipòsits d'acer inoxidable.

Color



Groc brillant, transparent i amb tonalitats verdes que denoten la seva joventut.

Aroma

Ric i finament afruitat.

Gust

Lleuger i fresc. Retrogust persistent i elegant, fidel reflexe de les varietats amb que està elaborat.

Recomanem



10 °C
8 °C

Perfecte amb aperitius i tot tipus de peis i marisc.

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.