

NEGRE CENT•KAT

Ull de llebre i Merlot



Ecològic



Zona de producció



D.O. Pla de Bages



Elaboració

Maceració pel·licular i fermentació controlada a 22°C en dipòsits d'acer inoxidable.

Color



Vermell de pruna intens amb reflexes violacis.
Capa mitja alta.

Aroma

Fresc amb matisos de fruita vermella.

Gust

Persistència tànica suau en boca. Acidesa marcada per la seva joventut. Equilibrat i exuberant amb matisos de fruits vermells.

Recomanem



14 °C
12 °C

Perfecte per a tot tipus de carn, entremès i formatges.

Paletització

Caixa de 6 ampolles

Alçada: 150 cm. 100 caixes per palet
Ample: 80 cm. 25 caixes per pis
Llarg: 120 cm. 4 pisos per palet

Pes del palet: 840 kg.

Reconeixement



Vinari de bronze 2013.