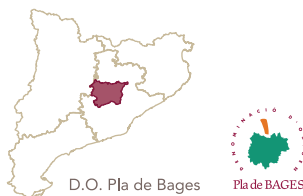


SELECCIÓ ESPECIAL

Merlot, Ull de llebre, Cabernet franc i Syrah

En conversió a ecològic de 2 anys

Zona de producció



Elaboració

Maceració pel·licular. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 22C°-24C° en dipòsits d'acer inoxidable.

Lleugerament envellit en botes de roure francès durant 4 mesos i posteriorment en ampolla.

Color



Granat intens amb tonalitats de cirera.
Capa mitja 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

Perfecte per a tot tipus d'entrants,
carns 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

