

SENSVS CRIANÇA

Cabernet Franc i Syrah

Zona de producció



D.O. Pla de Bages



Pla de BAGES

Elaboració

Maceració pel·licular de dotze dies. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 22°C-24°C en dipòsits d'inoxidable. Criança en botes de roure francès de 220 litres, de primer i segon any, durant 14 mesos.

Color



Tonalitats que recorden a la pruna negra madura. Capa mitja.

Aroma

Especiat amb matisos de fruita vermella. Recorda al clau, a les olives, a la vainilla, a la nou moscada, a torrefacció i a melmelada.

Gust

Entrada lleugera amb intens desplegament posterior. Persistència tànica mitjana-suau.

Recomanem



17 °C
15 °C

Podeu acompanyar-lo amb estofats, carns vermelles i tot tipus de 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

