

SUMOLL

Sumoll 100%



Zona de producció



D.O. Pla de Bages



Pla de BAGES

Elaboració

Vi negre de vinyes velles de més de 80 anys.
Envelliment en botes de roure francès de quart any durant 12 mesos.

Color



Color viu i intens amb notes de cirera madura . Capa mitja alta.

Aroma

En nas, molt rústic. Predomini de les aromes afrutades i florals, i amb notes de terra humida i del terroir de la zona.

Gust

Acidesa molt present. Punt torrat i secant propi de la varietat. Amable i potent amb llarga vida.

Recomanem



15 °C
14 °C

Perfecte per tot tipus de carns i estofats lleugers.

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

