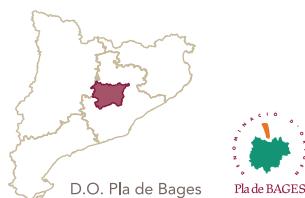


SYRAH

Syrah 100%



Zona de producció



Elaboració

Fermentació en botes de roure francès de tercer any, durant 5 mesos

Color



Color viu i intens. Intensitat mitjana

Aroma

Potènica i nitidesa en nas. Floral amb notes de maduixa i cirera.

Gust

Entrada fresca i agradable. Acidesa equilibrada i persistent en boca. Fruita vermella madura i gersds que el fa voluminós i li dona carnositat.

Recomanem



12 °C

10 °C

Perfecte per peixos amb suc, carns blanques i pastes.

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.