

Caballero de Castilla

ROSADO

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

VARIEDAD UVA: 100% TEMPRANILLO

ELABORACIÓN:

Elaboración: en depósito de acero inoxidable con control de temperatura.

Criomaceración: 12 horas

Sangrado del depósito, desfangado estático.

Fermentación: Durante 22 días a baja temperatura.

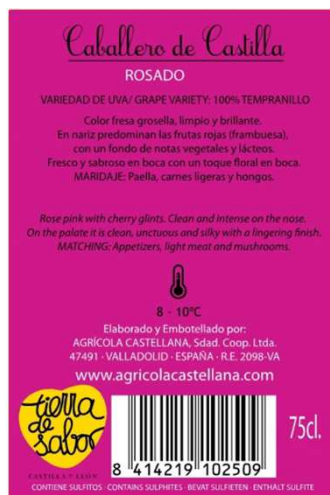
Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

De color fresa grosella, limpio y brillante. En nariz predominan las frutas rojas (frambuesa), con un fondo de notas vegetales y lácteos. Fresco y sabroso en boca con un toque floral.

MARIDAJE: Paella, carnes ligeras y hongos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10°C



FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219102509/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219102506/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25 rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.

