

MORTERA



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

Fermentación: Durante varios días a baja temperatura.

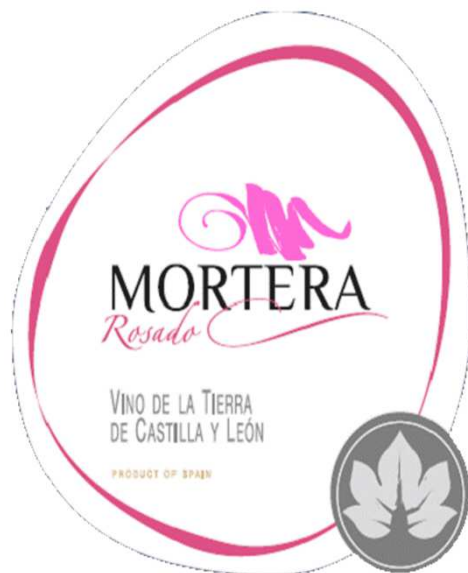
Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

Color fresa, limpio y brillante. En nariz es muy frutal, con un fondo de notas vegetales y lácteos. Fresco y sabroso en boca con sensaciones frutales y un toque floral.

MARIDAJE: Paella, carnes ligeras y hongos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10°C



FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa viva natura – tapón Rosca.

Código de barras botella: 8414219105500/Medidas botella 7,5x7,5x288,5-1,12 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219105507/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25 rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.