

LOS ZARZALES

DATOS TÉCNICOS:

Región: D.O. Cigales
Variedades de Uva: 70% Tempranillo, 10% Garnacha, 20% Verdejo y Viura
Tipo: Vino Rosado Joven

ELABORACION:

Tras exhaustivos controles de madurez, se vendimia en la segunda semana de Octubre. Bajo un clima seco y caluroso obteniendo una uva en perfecto estado sanitario.

Se hace la Maceración peculiar en frío durante unas horas para obtener un color más bonito y unos aromas más intensos y complejos.

A continuación el mosto limpio fermenta durante 20 días en frío.

NOTA DE CATA:

Precioso color rojo frambuesa, limpio y brillante. Aromas de gran intensidad, fruta fresca y frutos rojos.

En boca es fresco, amplio y con un final agradable.

RECOMENDADO CON

Ideal para arroces, pasta, pescados y mariscos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8° C

DATOS LOGÍSTICOS;

EAN Botella: 8412934312012
Medidas Botella: 316 x 75 mm
Peso: 1.290 gr.
Cierre: Corcho sintético

Caja (6 botellas): 8412934712010
Medidas Caja: 24 x 16,3 x 32,5 cm
Peso: 8 kg
100 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,44 m.)
25 cajas / fila
Peso Palet: 825 kg

Caja (12 botellas): 8412934712010
Medidas Caja: 32 x 24 x 32,5 cm
Peso: 16 kg
60 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,77 m.)
12 cajas / fila
Peso Palet: 985 kg

