



CAPITOL

TEMPRANILLO - MERLOT

CRIANZA

VARIETADES

Tempranillo y Merlot

GRADUACION ALCOHOLICA

13% vol

ELABORACION

Se elaboran las dos variedades por separado.
Fermentación controlada a 27°C durante 12 días.
Crianza en barricas de roble durante 9 meses.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza con matices anaranjados. Aromas cálidos de frutas rojas maduras, fondo con tonos vainillas y canela. En boca es vivo, con nervio. Gusto a frutos silvestres que se mezclan con notas de cacao, café y lactonas de roble, dando un sabor agradable y peculiar.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18°C

PRESENTACION

BOTELLA

Bordalesa Antigua

CODIGO EAN BOTELLA

8427221027623

TAPON

Corcho natural

CAPSULA

Compleja

CAJA

6 botellas de 75 cl.

Separador de cartón

Peso - 8,60 Kg. Altura - 30 cm. Ancho - 17 cm. Largo - 25 cm.

PALETIZACION - EUROPALET

Altura - 139cm. Ancho - 80cm. Largo - 120 cm.

Cajas por piso - 21 Número de pisos - 4

Cajas por palet - 84

Peso del palet - 750 Kg.

