

# CRINEL

*criança*



TARRAGONA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## VARIETALES

Tempranillo - Merlot

## GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13% vol

## ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 27°C durante 12 días. Después de realizar la fermentación maloláctica, el vino se estabiliza en depósitos de inox. Crianza en barricas de roble durante un periodo de entre 6 a 9 meses.

## NOTA DE CATA

Aromas cálidos de frutas rojas maduras, fundidos con fragancias de vainilla y canela. Destacan los gustos de frutas silvestres que se mezclan con notas de cacao, café y las lactonas del roble.

## GASTRONOMÍA

Combina bien con carnes rojas, todo tipo de asados, guisos y caza. También con quesos curados.

## TEMPERATURA SERVICIO

14-16°C

## PRESENTACIÓN

### BOTELLA

Bordalesa

### CÓDIGO EAN BOTELLA

8427221021423

### TAPÓN

Corcho natural

### CÁPSULA

Compleja roja

### CAJA

6 botellas de 75 cl.

Peso - 8,20 Kg. Alto - 33 cm. Ancho - 15 cm. Largo - 23 cm.

## PALETIZACIÓN - EUROPALET

Alto - 150cm. Ancho - 80cm. Largo - 120 cm.

Cajas por piso - 25 Número de pisos - 4

Cajas por palet - 100

Peso del palet - 840 Kg.



VINS  PADRÓ  
des de 1898

Avda. Catalunya, 64-70 43812 BRÀFIM (Tarragona) telf: 977 620 012 fax: 977 620 486

[info@vinspadro.com](mailto:info@vinspadro.com)

[www.vinspadro.com](http://www.vinspadro.com)