

BAG IN BOX

TINTO JOVEN



ELABORACIÓN

Vino procedente de la variedad de uva Tempranillo. Es macerado y fermentado a temperatura controlada obteniendo de esta manera un vino joven fresco y afrutado.

NOTA DE CATA

De color rojo picota con ribetes morados. En nariz es limpio y afrutado, destacando aromas a frutas rojas maduras. En boca es equilibrado y con una buena estructura y con un posgusto que nos vuelve a recordar a frutas rojas.

MARIDAJE Y TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda acompañar con carnes rojas, aves, pastas, quesos y patés.

Servir entre 15 – 18 °C

DATOS LOGÍSTICOS

Bag in Box - Tinto Joven 5 l.
EAN Botella: 8437001803316

- ▶ 108 cajas / Pallet Europeo (0,80 x 1,20 x 0,885 m.)
- 36 cajas / manto
- 3 mantos / pallet
- Peso Pallet: 580 kg