



CLAVILEÑO

CRIANZA

ELABORACIÓN

Vino tinto procedente de un coupage de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon, seleccionadas de entre las cepas de más edad de nuestros viñedos. Se recolectan en el momento óptimo de maduración, para posteriormente realizar la fermentación y maceración del mosto consiguiendo así un vino bien estructurado.

La crianza es llevada a cabo en barricas de roble francés y americano durante un período mínimo de 6 meses, terminando de redondearse en botella.

NOTA DE CATA

Color rojo granate brillante de capa media-alta.

Aroma de intensidad media, conjugando perfectamente los aromas afrutados con los de la noble de madera.

Ligero y limpio en el ataque, de bonita expresión tánica en el paso de boca. Poderoso en el postgusto.

MARIDAJE Y TEMPERATURA DE SERVICIO

Combina bien con carnes rojas y asados, quesos, pastas y patés.

Servir entre 18 – 20 °C

DATOS LOGÍSTICOS

Clavileño - Crianza 75 cl.

EAN Botella: 8437001803057

Cierre: Corcho

- ▶ 6 botellas / caja
- 100 cajas / Pallet Europeo
(0,80 x 1,20 x 1,44 m.)
- 25 cajas / manto
- 4 mantos / pallet
- Peso Pallet: 740 kg

