



CLAVILEÑO BLANCO JOVEN

ELABORACIÓN

Vino joven monovarietal Airén, procedente de una rigurosa selección y control de la uva en nuestros campos.

La elaboración pasa por un período de maceración a bajas temperaturas, obteniendo así más estructura y potencia aromática. Posteriormente el mosto yema limpio es fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

Es un vino limpio y brillante de color amarillo pajizo con atisbos verdes.

Muestra aromas que recuerdan a la manzana, con ligeros toques florales.

En boca es fresco, equilibrado y jugoso.

MARIDAJE Y TEMPERATURA DE SERVICIO

Idóneo para acompañar con entremeses, mariscos y pescados.

Se recomienda servir entre 8 – 10 °C

DATOS LOGÍSTICOS

Clavileño - Airen 75 cl.

EAN Botella: 8437001803026

Cierre: Corcho

- ▶ 12 botellas / caja
- ▶ 48 cajas / Pallet Europeo (0,80 x 1,20 x 1,38 m.)
- ▶ 12 cajas / manto
- ▶ 4 mantos / pallet
- ▶ Peso Pallet: 715kg

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

