BODEGA
LOS POZOS DE DAIMIEL

LAS TABLAS

ROSADO SEMIDULCE

ELABORACIÓN

Vino procedente de la variedad Syrah, cuyo mosto se extrae tras una leve maceración con sus partes sólidas, para ser fermentado después a bajas temperaturas. La fermentación es detenida por medios físicos, para conseguir un aporte de azúcar residual natural que lo hace tan atractivo al paladar.

NOTA DE CATA

De color rojo cereza con tonalidades moradas.

Muestra aromas potentes muy intensos que recuerdan a frutos rojos silvestres.

En boca es suave y con buen equilibrio entre el dulce y la acidez, consiguiendo una bebida con agradable sensación de frescura

MARIDAJE Y TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda tomar como aperitivo, ideal para acompañar con marisco y postres.

Servir entre 4 – 6 ºC

DATOS LOGÍSTICOS

Las Tablas - Syrah 75 cl.

EAN Botella: 8437001803057
Cierre: Corcho

- 12 botellas / caja
  48 cajas / Pallet Europeo (0,80 x 1,20 x 1,49 m.)
  12 cajas / manto
  4 mantos / pallet
  Peso Pallet: 720kg

- 6 botellas / caja
  100 cajas / Pallet Europeo (0,80 x 1,20 x 1,47 m.)
  25 cajas / manto
  4 mantos / pallet
  PesoPallet: 740kg

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Polígono Industrial SEPES, Parcelas 51 y 52, 13250 Daimiel – Ciudad Real – Tel. 926 85 32 61
www.bodegalospozos.com – cooperativa@bodegalospozos.com