

CASTILLO DE DAIMIEL

RESERVA



ELABORACIÓN

Vino tinto elaborado a temperatura controlada, procedente de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Tras su fermentación maloláctica, permanece en barricas de roble francés y americano durante un período mínimo de 12 meses y termina de criarse en botella.

NOTA DE CATA

Color rojo granate de capa media – alta.

Aroma intenso y elegante, donde se aprecian los extractos tostados y especiados de la madera.

En boca se nos revela suave e intenso, de taninos maduros y con un regusto agradable y sedoso.

MARIDAJE Y TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda combinar con carnes, asados, productos de caza, quesos y patés.

Temperatura recomendada 18 – 20 °C

DATOS LOGÍSTICOS

Castillo de Daimiel - Reserva 75 cl.

EAN Botella: 8437001803101

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

