

CLAVILEÑO

TINTO JOVEN



ELABORACIÓN

Vino monovarietal Tempranillo, fermentado a temperatura controlada y con una óptima maceración para obtener un vino especialmente suave y afrutado.

NOTA DE CATA

Presenta un color rojo granate con tonalidades moradas. De capa media – alta y con atractivo color.

Muy limpio y afrutado, con un espectro aromático amplio, donde sobresalen los frutos rojos, muy maduros y elegantes.

Es un vino fresco y equilibrado al paladar, con sabor a zarzamora y con un postgusto en el que nos vuelve a recordar a los frutos rojos.

MARIDAJE Y TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda acompañar con asados, aves, pastas, quesos y patés.

Servir entre 15 – 18 °C

DATOS LOGÍSTICOS

Clavileño - Tempranillo 75 cl.

EAN Botella: 8437001803002

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: 715 kg

- ▶ 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

