

LAS TABLAS BLANCO SEMIDULCE



ELABORACIÓN

Vino monovarietal Airén, fermentado a bajas temperaturas y al cual se le paraliza la fermentación por medios físicos, para conseguir un aporte de azúcar natural que lo hace tan agradable al gusto.

NOTA DE CATA

De aspecto limpio y brillante, de color amarillo pajizo.

Muestra aromas complejos muy intensos donde se puede percibir la manzana y las frutas tropicales.

En boca, la sorprendente combinación de acidez y dulzura hacen que sea una bebida totalmente apetecible.

MARIDAJE Y TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda tomar como aperitivo. Ideal para acompañar con marisco y pescado.

Servir entre 4 – 6°C

DATOS LOGÍSTICOS

Las Tablas - Airen 75 cl.

EAN Botella: 8437001803200

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: 720 kg

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