

BAG IN BOX CRISTATUS BLANCO 3 L



Este vino está elaborado con uvas seleccionadas de las variedades Airén y Macabeo vendimiadas manualmente. La uva se macera durante 10 horas a baja temperatura (10°C) para extraer el máximo de sus aromas primarios. Posteriormente se sangra el mosto flor y se lleva a depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. La fermentación dura 15 días a una temperatura que oscila entre los 12 y 14 °C.



NOTA DE CATA

Color

Limpio y transparente, con tonalidades que resaltan su frescura.

Nariz

Elegantes aromas de intensidad media recordando flores, fruta blanca y cítricos.

Boca

Bien equilibrada, acidez muy agradable y final largo y frutal.

Maridaje

Carnes blancas, pescados blancos, mariscos, risotto.

Temperatura de servicio

6° - 8° C

ANÁLISIS

Alcohol 12%
 Acidez total 4,8 g/l
 Acidez volátil 0,31 g/l
 Azúcares red. 1,55 g/l
 Sulfuroso total 85 mg/l
 *datos analíticos orientativos



PRODUCTO (unidad)

Bag in box	3 Litros
Altura	24,7 cm
Largo	18,2 cm
Anchura	8 cm
Peso neto	2,9 kg
Peso bruto	3,03 kg
Cierre	Vitop
Cod. EAN bag in box	8437012881105

EMBALAJE CAJA (4 unidades)

Largo	38,5 cm
Ancho	17,5 cm
Alto	26 cm
Volumen	17,5 dm ³
Peso total	12,2 kg
Cod. EAN caja	8437012881136

EUROPALET (288 unidades)

Largo	120 cm
Ancho	80 cm
Alto	170 cm
Volumen	1,63 m ³
Cajas x palet	72
Cajas x altura	12
Alturas	6
Peso total	898 kg