

BAG IN BOX CRISTATUS TINTO 3 L



Vino joven elaborado de la variedad Monastrell y recolección manual en el momento óptimo de la madurez. La fermentación-maceración tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con temperatura de fermentación de 20-24°C para extraer el máximo color de los hollejos y gran cantidad de aroma varietal, con una maceración que oscila entre los 5 y 10 días.



NOTA DE CATA

Color

Rojo picota con ribetes violáceos de capa media-alta.

Nariz

Se muestra muy expresivo con aromas a frutos rojos maduros, moras y notas especiadas balsámicas.

Boca

Vino amplio y carnoso con taninos sedosos que llena la boca de sabores de frutas maduras dejando un postgusto largo y frutal.

Maridaje

Carnes rojas, pescado azul, estofados, platos de pasta y arroz, queso curado.

Temperatura de servicio

15° - 18° C

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	8437012881129

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	8437012881150

ANÁLISIS

Alcohol 13,5%
 Acidez total 4,7 g/l
 Acidez volátil 0,50 g/l
 Azúcares red. 1,7 g/l
 Sulfuroso total 70 mg/l

*datos analíticos orientativos



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