

BLANCO

WINEINTUBE

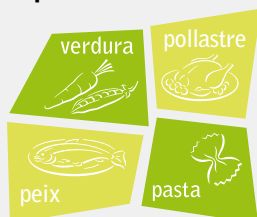
Varietats: Macabeu, Parellada i Xarel·lo.

Elaboració: Amb un suau premsat del raïm s'obté el most flor que fermenta a baixa temperatura, i conserva així totes les virtuts aromàtiques pròpies de cada varietat.

Aroma: Notes de fruites blanques en què persisteixen matisos cítrics i florals. Sensació de frescor i joventut.

Cata: Suau i equilibrat per una fina estructura àcida. Hi apareixen fons afruïtats de poma verda i pinya. Amable persistència al paladar.

Apropiat per:



Entre 6 i 8° C.



FITXA TÈCNICA:

Alc.% vol.: 11%

Ph: 3,13

Acidesa total: 3,55 g/l

Acidesa volàtil: 0,29 g/l

Sucres reductors: 1,8 g/l

Paletització:

Palet europeu 80 cm. x 120 cm.

5 pisos x 12 caixes de 4 wits

Total 60 caixes

Total 240 wits

Pes per palet 800 kg.



WINEINTUBE, S.L.
P.I.Les Planes de la Serra c/ Sud, 15
43814 VILA-RODONA (TARRAGONA) ESPAÑA
T 00 (+34) 977639384
www.wineintube.com info@wineintube.com