



Fuentspina

3 meses

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RI
BE
RA**
DEL
DUERO



CARACTERÍSTICAS:

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo que proceden de viñedos con una edad media de 20 años. Excelente relación Calidad / Precio.

ELABORACIÓN:

Con la tecnología más avanzada para elaborar tintos de calidad y con una materia prima en el punto óptimo de maduración, elaboramos un vino fresco, vigoroso y afrutado. Le damos un ligero toque de madera, con un paso por barrica americana de 3 meses, que le hacen más suave al paladar y más complejo en el aroma.

NOTA DE CATA:

Color cereza picota, con un borde granate muy vivo. Aroma de fruta fresca, cereza, frambuesa. Varietal, franco y fresco. En boca es frutoso, sabroso y potente.

RECOMENDADO:

Pastas, arroces, carnes blancas y quesos suaves. Es ideal como aperitivo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C

DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934323209

Medidas Botella: 301 x 76 mm

Peso: 1.140 gr.

EAN Caja (6 botellas): 8412934723207

Medidas caja: 23 x 15 x 31 cm

Peso: 7,5 kg.

100 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,38 m.)

25 cajas fila

Peso Pallet: 775 kg