

Gran Cuvée Tinto

TIPOLOGIA: Vino Tranquilo

DENOMINACION: Sin IGT/DOC

MARCAS: Cantina del Duca

ZONA DE PRODUCCION: Zonas vitivinícolas italianas.

METODO DE PRODUCCION: Maceración corta, prensado suave y fermentación en recipientes de acero inoxidable a temperatura controlada, para preservar los aromas naturales de la uva y obtener un vino base rico en acidez, aromas y taninos suaves.

VARIEDAD DE UVA: Mezcla de uvas tintas italianas.

GRADO ALCOHOLICO: 11% Vol - **DOSAJE:** Seco

COLOR: Rojo vivo.

BOUQUET: Vinoso y delicado en nariz, con matices de frutos rojos.

SABOR: Persistente, equilibrado y ligero.

MARIDAJE: Vino para toda la comida, excelente con platos sencillos de carne roja, asados, embutidos y quesos blandos o de curación media.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18 °C



Botella:	Bordolese Standard
Tapón:	Tapón raso de corcho
Cajas de:	6 botellas de 0,75 L
Bottellas @ Palet	600
Cajas @ Palet:	100 - 4 capas de 25 cajas
Dimensiones Palet	80x120x134
Peso Brut	Kg 742
EAN Botella:	8001335030023
EAN Cajas:	48001335030021
SKU:	VNX11

