

## 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



<b>Botella:</b>	Bordolese Standard
<b>Tapón:</b>	Tapón raso de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet:</b>	600
<b>Cajas @ Palet:</b>	100 - 4 capas de 25 cajas
<b>Dimensiones Palet:</b>	80x120x134
<b>Peso Brut:</b>	Kg 742
<b>EAN Botella:</b>	8001335030023
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030021
<b>SKU:</b>	VNXX11

