



CINGLE

El Cingle Blanco

BODEGA

Faura - Vinos desde 1952

ELABORACIÓN

Macabeu, Xarel·lo y Muscat.

GRADO ALCOHÓLICO

11%

NOTA DE CATA

Vino blanco seco de color amarillo pálido con ligeros reflejos verdes. En agitarlo se forman lágrimas en la copa. Primera impresión muy agradable, de aroma intenso que recuerda flores blancas con ligeros toques de fruta madura. El aroma sigue al paladar. Tiene un carácter marcadamente afrutado y las características del Xarel·lo predominan en la cata. En boca es seco, fresco, sabroso y con una buena acidez.

MARIDAJE

Un vino ideal tanto para tomar como aperitivo como para acompañar pescados, quesos suaves, mariscos, arroces y carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6 - 8°C



75 cl.

Ficha Técnica

BOTELLA



Peso Bruto	1,2 kg.
Altura	29,6 cm.
Ancho	7,8 cm.
Código EAN Botella	8437017748083

ELABORACIÓN



Botellas por caja	6
Peso Bruto	7 kg.
Medidas	30,5 x 17 x 25 cm.
Material	Cartón

PALET EUROPEO



Alto x Ancho	80 x 120 cm.
Botellas / Nivel	114
Cajas / Nivel	19
Niveles recomendados	5

