



CINGLE

El Cingle Selecció

BODEGA

Faura - Vinos desde 1952

ELABORACIÓN

Tempranillo y Merlot.

GRADO ALCOHÓLICO

13%

NOTA DE CATA

Vino tinto de color rojo granate con matices teja. En agitarlo se forman lágrimas en la copa. Primera impresión, aroma bueno y agradable. Potente y complejo con notas de especias y varietales redondeadas por el roble. En boca es cálido, con buena presencia tánica pero agradable, con un buen equilibrio de acidez-taninos. Con cuerpo potente y un postgusto largo y sabroso. Equilibrado, potente, con cuerpo, franco, persistente y de buen equilibrio tánico.

MARIDAJE

Este vino es ideal para acompañar quesos curados, carnes rojas, aves, caza, embutidos y platos con personalidad..

TEMPERATURA DE SERVICIO

16 - 18°C

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.



75 cl.

Ficha Técnica

BOTELLA



Peso Bruto	1,2 kg.
Altura	29,6 cm.
Ancho	7,8 cm.
Código EAN Botella	8437017748052

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

