

TRINC

El Trinc Brut



BODEGA

Faura - Vinos desde 1952

ELABORACIÓN

Xarel·lo Macabeu y Parellada.

GRADO ALCOHÓLICO

11,5%

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con leves reflejos dorados. Persistente y buen desprendimiento de burbujas que suben en rosario formando corona. Primera impresión: agradable, potente y fino, posteriormente se distinguen aromas afrutados con matices de crianza. En boca es agradable, fresco y persistente, con un postgusto afrutado, lleno y complejo debido a la crianza en botella. Equilibrado, armónico, franco y de muy buena persistencia.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, y para acompañar arroces, pescados, y carnes blancas y rojas a la plancha

TEMPERATURA DE SERVICIO

4 - 6°C

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

75 cl.

Ficha Técnica

BOTELLA



Peso Bruto	1,6 kg.
Altura	32,3 cm.
Ancho	8,6 cm.
Código EAN Botella	8437017748205

ELABORACIÓN



Botellas por caja	6
Peso Bruto	10 kg.
Medidas	32,5 x 18 x 27,5 cm.
Material	Cartón

PALET EUROPEO



Alto x Ancho	80 x 120 cm.
Botellas / Nivel	108
Cajas / Nivel	18
Niveles recomendados	5

