

# TRINC

---

## El Trinc Brut Nature

---



### **BODEGA**

Faura - Vinos desde 1952

### **ELABORACIÓN**

Xarel·lo Macabeu y Parellada.

### **GRADO ALCOHÓLICO**

12%

### **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 florales y melosos característicos de la crianza en botella. En boca se presenta seco, agradable y redondo; con muy buena persistencia aromática. Equilibrado, armónico, franco y de muy buena persistencia.

### **MARIDAJE**

Por sus grandes cualidades, este cava es ideal para acompañar platos de: pescados, quesos suaves, arroces, ahumados, y para servir como aperitivo.

### **TEMPERATURA DE SERVICIO**

6 - 8°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

