



CINGLE

El Cingle Blanc

CELLER

Faura - Vins des de 1952

ELABORACIÓ

Macabeu, Xarel·lo i Muscat.

GRAU ALCOHÒLIC

11%

NOTA DE TAST

Vi blanc sec de color groc pà·lid amb lleugers reflexos verds. En agitar-lo es formen llàgrimes a la copa. Primera impressió molt agradable, d'aroma intens que recorda flors blanques amb lleugers tocs de fruita madura. L'aroma continua al paladar. Té un caràcter marcadament afruitat i les característiques del Xarel·lo predominen en el tast. En boca és sec, fresc, saborós i amb una bona acidesa.

MARIDATGE

Un vi ideal tant per prendre com a aperitiu com també per acompanyar peixos, formatges suaus, marisc, arrossos i carns blanques.

TEMPERATURA DE SERVEI

6-8°C

AL·LÈRGENS

Conté sulfits.



75 cl.

Fitxa Tècnica

AMPOLLA



Pes Brut	1,2 kg.
Altura	29,6 cm.
Amplada	7,8 cm.
Codi EAN Ampolla	8437017748083

ELABORACIÓ



Ampolles per caixa	6
Pes Brut	7 kg.
Mides	30,5 x 17 x 25 cm.
Material	Cartró

PALET EUROPEU



Amplada x Llargada	80 x 120 cm.
Ampolles / Pis	114
Caixes / Pis	19
Pisos recomenats	5

