



# CINGLE

---

## El Cingle Negre

---

### CELLER

Faura - Vins des de 1952

### ELABORACIÓ

Ull de Llebre - Merlot.

### GRAU ALCOHÒLIC

13%

### NOTA DE TAST

Vi negre jove de color vermell grana intens amb reflexos de color violetes. Formació de llàgrimes a la copa quan es remena. Té aromes de petites fruites del bosc, com ara les móres. Intens, agradable i molt afreutat. En boca, té un aroma pronunciat. Al paladar és molt agradable, amb tanins dolços i persistents que fan que el postgust sigui llarg i saborós. És un vi potent, agradable, i amb un bon cos que deixa un excel·lent record en el paladar. Les seves qualitats prometen una molt bona evolució en l'ampolla.

### MARIDATGE

Ideal para acompañar carnes guisadas, quesos curados, embutidos y platos con personalidad.

### TEMPERATURA DE SERVEI

12-14°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

