



CINGLE

El Cingle Tinto

BODEGA

Faura - Vinos desde 1952

ELABORACIÓN

Tempranillo y Merlot.

GRADO ALCOHÓLICO

13%

NOTA DE CATA

Vino tinto joven de color rojo granate intenso con reflejos de color violetas. Formación de lágrimas en la copa cuando se remueve. Tiene aromas de pequeñas frutas del bosque, como las moras. Intenso, agradable y muy afrutado. En boca, tiene un aroma pronunciado. En el paladar es muy agradable, con taninos dulces y persistentes que hacen que el postgusto sea largo y sabroso. Es un vino potente, agradable, y con un buen cuerpo que deja un excelente recuerdo en el paladar. Sus cualidades prometen una muy buena evolución en la botella.

MARIDAJE

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

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 - 14°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	8437017748083

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

