



CINGLE

El Cingle Rosat

CELLER

Faura - Vins des de 1952

ELABORACIÓ

Ull de Llebre.

GRAU ALCOHÒLIC

12%

NOTA DE TAST

Vi rosat de color rosa pàlid. En agitar-lo es formen llàgrimes a la copa. Primera impressió intensa i molt agradable, destaquen els aromes afruitats propis de la varietat Ull de Llebre. L'aroma de la boca és intens i al paladar és molt rodó, fresc i elegant, amb notes de maduixes i caramel. El postgust és molt llarg i complex. És un vi molt aromàtic, amb un paladar complex i llarga persistència aromàtica. Qualitats que prometen una molt bona evolució a l'ampolla.

MARIDATGE

Perfecte per acompanyar pasta, carns suaus, formatges, mariscos, arrossos i també com aperitiu.

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

