



CINGLE

El Cingle Rosado

BODEGA

Faura - Vinos desde 1952

ELABORACIÓN

Tempranillo.

GRADO ALCOHÓLICO

12%

NOTA DE CATA

Vino rosado de color rosa pàlido. En agitarlo se forman lágrimas en la copa. Primera impresión intensa y muy agradable, destacan los aromas afrutados propios de la variedad Tempranillo. El aroma de la boca es intenso y el paladar es muy redondo, fresco y elegante, con notas de fresas y caramelo. El postgusto es muy largo y complejo. Es un vino muy aromático, con un paladar complejo y larga persistencia aromática. Cualidades que prometen una muy buena evolución en la botella.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar pasta, carnes suaves, quesos, mariscos, arroces y también como aperitivo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6 - 8°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

