



CINGLE

El Cingle Selecció

CELLER

Faura - Vins des de 1952

ELABORACIÓ

Ull de Llebre i Merlot.

GRAU ALCOHÒLIC

13%

NOTA DE TAST

Vi negre de color vermell granat amb matisos teula. En agitar-lo es formen llàgrimes a la copa. Primera impressió, aroma bo i agradable. Potent i complex amb notes d'espècies i varietals arrodonides pel roure. En boca és càlid, amb bona presència tànnica però agradable, amb un bon equilibri d'acidesa-tanins. Amb cos potent i un postgust llarg i saborós. Equilibrat, potent, amb cos, franc, persistent i de bon equilibri tànnic.

MARIDATGE

Aquest vi és ideal per acompanyar formatges curats, carns vermelles, aus, caça, embotits i plats amb personalitat.

TEMPERATURA DE SERVEI

16-18°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	8437017748052

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

