

TRINC

El Trinc Brut Nature



CELLER

Faura - Vins des de 1952

ELABORACIÓ

Xarel·lo, Macabeu i Parellada.

GRAU ALCOHÒLIC

12%

NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid amb lleus reflexos daurats. Persistent i bon despreniment de bombolles que pugen en rosari formant corona. Primera impressió: agradable, potent i fi, posteriorment es distingeixen aromes florals i melosos característics de la cria en ampolla. A la boca es presenta sec, agradable i rodó; amb molt bona persistència aromàtica. Equilibrat, harmònic, franc i de molt bona persistència.

MARIDATGE

Per les seves grans qualitats, aquest cava és ideal per acompanyar plats de: peixos, formatges suaus, arrossos, fumats, i per servir com a aperitiu.

TEMPERATURA DE SERVEI

6 - 8°C

AL·LÈRGENS

Conté sulfits.

75 cl.

Fitxa Tècnica

AMPOLLA



Pes Brut	1,6 kg.
Altura	32,3 cm.
Amplada	8,6 cm.
Codi EAN Ampolla	8437017748205

ELABORACIÓ



Ampolles per caixa	6
Pes Brut	10 kg.
Mides	32,5 x 18 x 27,5 cm.
Material	Cartró

PALET EUROPEU



Amplada x Llargada	80 x 120 cm.
Ampolles / Pis	108
Caixes / Pis	18
Pisos recomenats	5

