

CONZIETO



Esenzia

Vino Blanco

El coupage consta de dos variedades foráneas como son la Sauvignon Blanc y la Chardonnay, junto a la variedad autóctona Garnacha Blanca, del Somontano desde tiempos antiquísimos. Vino blanco único y exclusivo, un elixir que solo sale al mercado aquellos años en los que conseguimos la uva de gran calidad necesaria para elaborarlo. Su nombre simboliza su cata: una concentración del caribe y el mediterráneo en un sorbo de vino.

Nota de cata

Color • Oro con irisaciones verdes, glicérico, con una lágrima que marca su carácter glicérico.

Nariz • Recuerdos florales y cítricos.

Boca • Largo, persistente, goloso, y atractivo, no deja huella una vez bebido y solo, quizás, una sonrisa de satisfacción.

Maridaje • Todo tipo de carnes blancas, pescados no muy pesados, es decir, sin grandes preparaciones. Y con una buena compañía incluso sin nada.

Producto(ud.)

Embalaje

Paletización

Botella	<i>Borgoñesa</i>	Caja	<i>Cartón (6 botellas)</i>	Tipo palet	<i>Europeo</i>
Altura	<i>29.6 cm</i>	Alto	<i>31 cm</i>	Alto	<i>170 cm</i>
Anchura	<i>8.2 cm</i>	Ancho	<i>16.1 cm</i>	Ancho	<i>120 cm</i>
Peso Vidrio	<i>430 gr</i>	Largo	<i>22.6 cm</i>	Largo	<i>800 cm</i>
Peso Bruto	<i>1.181 g</i>	Volumen	<i>11.28 dm³</i>	Volumen	<i>1.632 m³</i>
Capacidad	<i>750 ml</i>	Peso Total	<i>7.2 kg</i>	Cajas por palet	<i>125</i>
Cierre	<i>Corcho natural</i>	Código EAN caja	<i>18437001265517</i>	Cajas por altura	<i>25</i>
Código EAN	<i>8437001265510</i>			Alturas	<i>5</i>
				Peso total	<i>920 kg</i>