BODEGAS TENERIFE INSULARES

Vereda del Medio, 48
38350 Tacoronte
Tfno: 922 57 06 17
Fax: 922 57 00 43
bitsa@bodegasinsularestenerife.es

Cueva del Rey, 1
38430 Icod de los Vinos
Tfno: 922 12 23 95
Fax: 922 81 46 88
icod@bodegasinsularestenerife.es

www.bodegasinsularestenerife.es

TÁGARA BLANCO AFRUTADO

Elaboración: Se utiliza mosto de primera calidad (mosto flor) que fermenta parcialmente a 15ºC con parada de fermentación a -2ºC, quedando sin fermentar un resto de azúcares.

Variedades de uva: Listán Blanco 98%, otras variedades 2%

Grado alcohólico: 11,5 % vol.

Nota de cata: Color amarillo pálido con reflejos acerados, limpio y brillante. En nariz tiene aromas a frutas de la pasión, anisados y hierba recién cortada. En boca es equilibrado, frutal y fresco.

Recomendaciones de consumo:

Temperatura de Servicio: 8ºC.
Maridaje: cocina oriental (china, vietnamita, japonesa…), cocina italiana, ensaladas. Perfecto para entrantes fríos.

Selección de Premios

Concurso Regional Alhóndiga: Alhóndiga de Bronce
XXIII Concurso Regional de Vinos Blancos Embotellados "Manuel Grillo Oliva": Primer Premio en la categoría de Blancos Semidulces

DATOS LOGÍSTICOS

Código EAN: 8437006919227

Dimensiones

Europalet
Alto: 152,5 cm
Ancho: 80 cm.
Largo: 120 cm.
Peso: 864 kg. + 20 kg. palet
Nº cajas: 96 cajas
Base: 24 cajas
Altura: 4 capas

Caja
Alto: 32,5 cm.
Ancho: 16 cm.
Largo: 23,5 cm.
Peso: 9 kg.
Nº botellas caja: 6 bot.

Botella
Alto: 31,5 cm.
Ancho: 7 cm.
Largo: 7 cm.

ALÉRGENOS
Contiene sulfitos dentro de los parámetros autorizados en el Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión de 10 de julio de 2009 que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables.