

TÁGARA TINTO

Elaboración: Se despalilla y estruja ligeramente la uva para facilitar una mejor liberación del mosto. La fermentación es controlada a 24°C y el tiempo de maceración es de 7 días.

Variedades de uva: Listán Negro 100%

Grado alcohólico: 13% vol.

Nota de cata: Rojo cereza con ribetes violáceos, buena capa, brillante. Tiene aromas a frutos rojos. En boca es equilibrado y persistente al retrogusto.

Recomendaciones de consumo:

Temperatura de Servicio: 14°C.

Maridaje: Carnes blancas y rojas, asados, quesos, aves, legumbres...

Selección de Premios

Concurso de Vinos de la Comarca Ycoden Daute Isora: Segundo Premio en la categoría de Tintos en 2013, 2014 y 2015.

DATOS LOGÍSTICOS

Código EAN: 8437006919401

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.