

CONDE DE LA CRUZ

VINO BLANCO

GRADO ALCOHÓLICO: Alc. 11 % (Vol.)

CONTENIDO: 750 mL, 1500 mL, 2250 mL

VIDA ÚTIL: 2 años

FORMA DE CONSUMO: Consumo directo

CONSUMIDOR POTENCIAL: Personas mayores de 18 años.

GRUPO VULNERABLE:

·Este producto no podrá ser consumido por personas que presenten sensibilidad a los sulfitos.

·Mujeres en estado de gestación

CONSERVACIÓN Y ALMACENAJE:

·Conservar en ambiente fresco y seco

·Una vez abierto el producto mantener en refrigeración.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con tonalidades violáceas de capa alta. Aromáticamente intenso, con notas que recuerdan a la fruta roja como las fresas, cerezas, frambuesas.

En boca es sutil, resaltando sus sabores de fruta roja fresca, con taninos sedosos y equilibrada acidez.

GASTRONOMÍA:

Se recomienda beber entre 16-18°C. Ideal para acompañar quesos semi maduros, carne de cerdo, carne de res y pastas con salsas elaboradas.

