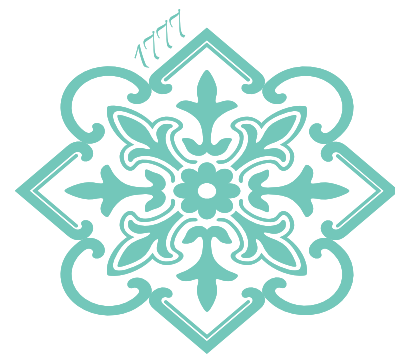


bella
CELLER MAS BELLA

CARTOIXÀ



VARIETAT

Cartoixà 100%. Varietat autòctona de la nostra terra, on hem volgut retre homenatge al nom que els nostres viticultors coneixen a la xarel·lo.

GRADUACIÓ ALCOHÓLICA

12 % Vol.

ELABORACIÓ

Verema i selecció manual del raïm a la vinya. Desfangat estàtic, previ a la fermentació. Fermentació en tina d'acer inox. a temperatura controlada de 16-17° C. Posterior pas per bótes de roure francès.

NOTA DE TAST

De color groc daurat, nítid i brillant. Destaquen les seves notes afruitades i cítriques, sobre un fons anissat. En boca té una entrada fresca i alhora cremosa. Estructurat, voluminós i llaminer.

GASTRONOMIA

Company ideal de peixos al forn, formatges cremosos i cremes de verdures.

TEMPERATURA DE SERVEI

10 – 12 °C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA - Borgonya Alta

TAP - Suro natural

CÀPSULA - Complexa i personalitzada

CAIXA - 6 ampolles de 75 cl.

Pes - 8,50 Kg. Alçada - 18 cm. Amplada - 26 cm.

Llargada - 31,5 cm.

PALETIZACIÓ - EUROPALET

Alçada - 159 cm. Amplada - 80 cm. Llargada - 120 cm.

Caixes por pis - 10 Número de pisos - 8

Caixes per palet - 80

Pes del palet - 700 Kg.

