

Bodega y Viñedos
vega moragona



Cabernet Sauvignon Tradición

Tipo: Tinto joven roble

Variedad: Cabernet Sauvignon 100 %

Alcohol: 14,5 Vol

D.O.P. Ribera del Júcar

Estilo de vino: Maduro con matices balsámicos.

Sugerencias: Consumo aconsejado hasta 4 años desde su cosecha.

Elaboración: Vega Moragona Cabernet Sauvignon Tradición se elabora a partir de las plantaciones de Cabernet Sauvignon de Casas de Haro. Se aguarda cada año al momento óptimo de madurez de la variedad (la más tardía de la zona) y se fermenta a 23°C de temperatura. Se afina en depósito durante dos meses para eliminar las características astringentes y herbáceas de la variedad para llevarlo a crianza en barrica durante cuatro meses. Se embotella en condiciones de máxima higiene.

Notas de cata: Color rojo-cereza. Aromas de fruta madura y notas tostadas. Gusto persistente y redondo.

Temperatura: Servir a 16°

Maridaje: Su aroma y su sabor acompaña perfectamente a quesos y guisos de ternera.

Botella tipo: Bordelesa elite / Capacidad: 75 CL.

Cierre: Sintético

Caja 6 Botellas

Peso/botella	Largo	Ancho	Alto	Peso/caja
1,3	24,5	16	32	7,8

Caja 12 Botellas

Peso/botella	Largo	Ancho	Alto	Peso/caja
1,3	31	24	32,5	15,6

GTINI3 (Cod.: Botella)
8-437002-506162

Palet Europeo

CAJAS DE 12 U.: 12 X Fila (5 filas)
Total: 60 cajas. 720 botellas

Palet Americano

CAJAS DE 12 U.: 15 X Fila (5 filas) T
Total: 75 cajas. 900 botellas

