

ESENCIA DE VIÑA

ROMPIENDO EL VINO



Región de Montsant

GRANIZADO DE VINO TINTO

Producto: Granizado de vino tinto.

Región: Montsant.

Variedad de uva: Cariñena.

Grado alcohólico: 11,25 % vol.

Formato: 5L Bag-in-Box.

Alérgenos:

– Contiene sulfitos.

Apto para:

– Sin gluten.

– Apto para veganos.

• **Conservación:**

Con bag-in-box cerrado: 35° máximo y sin luz solar.

Una vez granizado: a -6°C o inferior, en nevera: 2-6°C.

• **Servicio:**

A -6°C/-8°C, punto óptimo: -8°C.

• **Vida útil:**

– Cerrado: hasta 18 meses.

– Abierto: 7 días en granizado, 2-3 refrigerado.

Notas de cata:

Textura cremosa, sabor intenso a fruta negra, especias suaves y final elegante.



ESENCIA DE VIÑA

ROMPIENDO EL VINO



DO Terra Alta

GRANIZADO DE VINO BLANCO

Producto: Granizado de vino blanco.
Denominación de Origen: Terra Alta.
Variedad de uva: Chardonnay.
Grado alcohólico: 8,5 % vol.
Formato: 5L Bag-in-Box.

Alérgenos:

– Contiene sulfitos.

Apto para:

– Sin gluten.

– No apto para veganos
(contiene miel).

• **Conservación:**

Con bag-in-box cerrado: 35° máximo y sin luz solar.

Una vez granizado: a -6°C o inferior, en nevera: 2-6°C.

• **Servicio:**

A -6°C/-8°C, punto óptimo: -8°C.

• **Vida útil:**

– Cerrado: hasta 18 meses.

– Abierto: 7 días en granizado, 2-3 refrigerado.

Notas de cata:

Refrescante, floral y afrutado, con sutiles aromas a azahar y frutas blancas.

