

# MOSKTELL BIB

## 20L

VI GENERÓS

Ubicats al bell mig de L'Empordà, Covica Empordà elabora els seus vins, caves i olis amb una tradició de 7 dècades. En aquests moments, la tercera generació té el desig d'integrar a petits productors de la zona i nous articles que parlin del caràcter de Covica i d'allò que es vol transmetre.

Els vins generosos són complexos, molt rics en matisos i tenen molt a oferir. Són begudes més conegudes per a l'hora d'acompanyar les postres, però també són una excel·lent aposta per fer l'aperitiu i com a alternativa al vermut, ja que a majoria mariden molt bé amb tota mena d'aliments.

### REGIÓ ELABORACIÓ:

Alt Empordà, Catalunya . Espanya.

### VARIETATS:

Cupatge de la millor selecció de mostos.

### ANALÍTICA:

15% vol.

### VINIFICACIÓ:

Fermentació fortificada.

### NOTA DE CATA

Vi licor de color groc cristal·lí amb una densitat alta, net i brillant. En nas destaquen les notes a gessamí, rosa blanca i tarongina. Té una entrada elegant on predomina una gamma gustativa de cítrics com ara el pomelo. El seu retrogust és llarg i el que ens queda al final és un plàtan al seu punt.

### AL·LÈRGENS

Diòxid de sofre i sulfits.

### APTE PER DIETES:

Vegetariana, Vegana , Crudivegana i Celiaca.

### BENEFICIS SALUT:

Els vins generosos totes les propietats i beneficis del vi. Gràcies als seus potents antioxidants, polifenols i flavonoides protegeixen les cèl·lules de l'envelliment. I, a més, té el resveratrol que és una substància que té el raïm que protegeix contra el procés inflamatori en el cos.

### MARIDATGE:

A part d'acompanyar un postre de música, aquest mosktell pot compartir taula amb entrants que posseixin un alt en contingut en greixos. Un maridatge curiós i espectacular: al final d'uns "tacos de cochinita pibil".

### SOSTENIBILITAT:

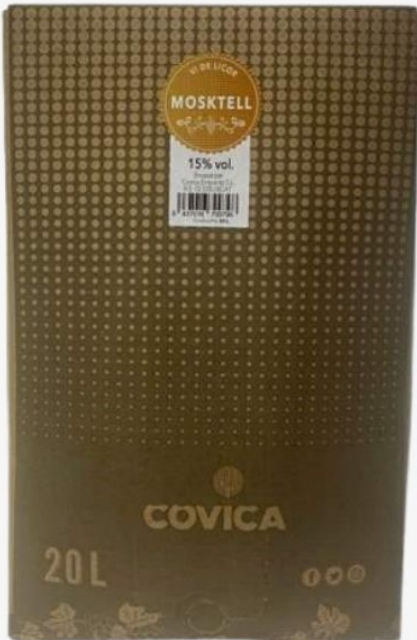
Producte de proximitat totalment reciclable. Gràcies al seu format, facilita la seva transportació i ocupa menys espai, per tant, redueix la petjada de CO<sub>2</sub>, ja que en cada viatge comercial s'amortitza més volum que fent servir altres formats.

### CONSELLS SERVEI:

Servir entre 8° i 11° segons preferència.

### CADUCITAT /CONSERVACIÓ:

Mantenir en un lloc fresc i sec i consumir preferentment abans dels 6 mesos a partir de la seva data d'envasament. Degut al sistema de buit del Bag in box, es pot conservar sense refrigeració un cop oberta durant el període de temps esmentat.



### PRESENTACIÓ

Bag in box de 20L  
Mesures: 39,5 x 22,5 x 25 cm  
Pes unitat: 20 Kg

### PALLET

Unitats per palet: 50  
Mesures: Alt 129 + Ampl 80 + Prof 120 cm  
Pisos palet: 5  
Pes: 1025 Kg

### REFERÈNCIA

VIMC01COCC20

### EAN

8437016799796