

PRODIGIÓS BIB 20L

VI NEGRE

Ubicats al bell mig de L'Empordà, Covica Empordà elabora els seus vins amb una tradició de 7 dècades. Des dels seus inicis, l'any 1949, sempre ha tingut molta cura amb els seus vins, aromàtics i molt rodons en boca.

prodigiós, -osa adj.

1. Que no es pot explicar per causes naturals i que provoca admiració.
2. Que produeix admiració perquè és extraordinari o perquè té unes determinades qualitats.

REGIÓ ELABORACIÓ:

Alt Empordà, Catalunya . Espanya.

VARIETATS:

Ull de llebre i Garnatxa negra.

ANALÍTICA:

13% vol.

VINIFICACIÓ:

Vinificació del most en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Vi jove amb densitat mitjana que presenta un color robí intens. En nas destaquen les notes de fruita vermella confitada i algunes herbes mediterrànies com el romaní o la farigola. Té una entrada suau amb una astringència molt agradable. El retrogust és força llarg i queda impregnat de tota aquella part afruitada.

AL·LÈRGENS

Diòxid de sofre i sulfits.

APTE PER DIETES:

Vegetariana i Cel·laca.

MARIDATGE:

Gràcies a la seva acidesa fresca, casa bé amb aquells plats de carns condimentades i d'alt greix. Fantàstic amb una espatlla de xai amb herbes provençals.

BENEFICIS SALUT:

Els investigadors subratllen que "si ha de triar una beguda alcohòlica avui, el vi negre és el que ha d'escollir, ja que sembla exercir un efecte beneficiós sobre la salut. Fa poc s'ha descobert que afavoreix la microbiota intestinal. Tot això pot ajudar al control de pes i a inhibir el risc de malalties del cor", afirmen.

CONSELLS SERVEI:

Servir entre 15-18°C

Aquest format necessita una aixeta reciclable que es ven a part. La trobareu en l'apartat envasos: "Aixeta especial per al Bag in Box de 20 litres"

SOSTENIBILITAT:

Producte de proximitat totalment reciclable. Gràcies al seu format, facilita la seva transportació i ocupa menys espai, per tant, redueix la petjada de CO₂, ja que en cada viatge comercial s'amortitza més volum que fent servir altres formats.

CADUCITAT /CONSERVACIÓ:

Mantindre en un lloc fresc i sec. Consumir preferentment abans de 6 mesos a partir de la data d'elaboració. 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

PALET

Unitats per palet: 54
Mesures: Alt 129 + Ampl 80 + Prof 120 cm
Pisos palet: 5
Pes: 1025 Kg

REFERÈNCIA

VIVN06COCC20N

EAN

8437016796023