

BODEGA LOS CORZOS

JOVEN

Tinto

Vino tinto español

Grado alcohólico: 12.0%

Presentaciones disponibles:

- Caja individual
- Caja 6 botellas
- Caja 12 botellas



FICHA DE CATA BODEGA LOS CORZOS

Denominación de origen:

SIN D.O.

Graduación:

12.0% vol.

Variedades de uva:

Uvas españolas 100%

Elaboración:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 20 días a 22°C .

Notas de cata:

Color rojo cereza, en boca es carnoso, bien estructurado y predomina la fruta. NO ha sido sometido a procesos artificiales de estabilización

Maridaje:

Ideal para carnes , pescados y el menú de cada día.

FICHA TÉCNICA LOGÍSTICA BODEGA LOS CORZOS TINTO

REFERENCIA

Código producto RM RIOJA: 769
Denominación comercial. Marca y Formato: Bodega Los Corzos tinto 75 cl.
Marca: BODEGA LOS CORZOS
Peso neto (g.) / Contenido neto (ml.) 750 g. / 750 ml.
Peso escurrido (g.) 750 g.
Vida útil del producto No procede

UNIDAD DE VENTA

EAN 8437002751630
Dimensiones envase
Alto (cm.) 29
Ancho (cm.) 7,5
Largo (cm.) 7,5
Peso bruto del producto (g.) 750 g.
Tipo de envase (vidrio, plástico, lata) VIDRIO
Material de composición del envase (PVC, PET, ...) VIDRIO

CAJA

DUN
Dimensiones caja
Alto (cm.) 29.5
Ancho (cm.) 23
Largo (cm.) 30
Peso bruto caja (g.) -con producto-: 14000
Unidades caja: 12

PALETIZACIÓN

PALET EUROPEO 80x120 Y ALTURA PREFERENTE 1,75 m.

EAN (128) -
Dimensiones palet
Alto (cm.) 185
Ancho (cm.) 80
Largo (cm.) 120
Peso bruto palet (kg.) : 890
Cajas por base (manto): 12
Mantos: 5

