

07

FICHA TÉCNICA

CARMEN







CARMEN

NOTA DE CATA

Color pálido con ribete verdoso y suaves reflejos dorados. Aromas a orejones, ciruelas con toques amargos, cítricos, herbáceos.

En boca, fruta de hueso y albaricoque verde. Acidez y dulzor equilibrados, mineralidad y frescor.



CARMEN



FICHA TÉCNICA



AÑADA
2022

VARIEDAD
Eva de los Santos

VOL
9,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO
6° a 8°C

VIÑAS
Los Santos de Maimona,
Extremadura, Badajoz

CRIANZA

La fermentación se realiza con levaduras naturales, pero se detiene bajando la temperatura del depósito cuando el vino tiene una relación equilibrada entre el grado alcohólico y el azúcar residual que es dulce, pero fresco y con buena acidez.

MARIDAJE

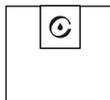
Aperitivos, entrantes o mariscos. También postres.

FORMATO BOTELLA



750 ml

FORMATO LOGÍSTICA



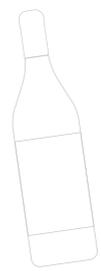
Caja 6
Pallet Europeo

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



CARMEN

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



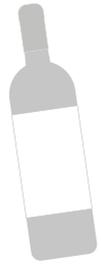
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



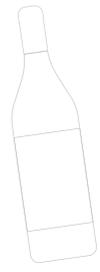
¡OJO!
CR
CUER



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



C



CONTACTO

Vinos Cría Cuervos S.L.
hola@vinoscriacuervos.com
+34 696 032 788

vinoscriacuervos.com