

SANGRÍA ZAMBRA

TIPO

Sangría.

ELABORACIÓN

Bebida refrescante elaborada a base de vino tinto, zumo natural de frutas cítricas concentrado, extracto natural de especias y azúcar.

El vino base es un vino joven tinto de color medio y aromas afrutados. Los concentrados de frutas están cuidadosamente escogidos.

CATA

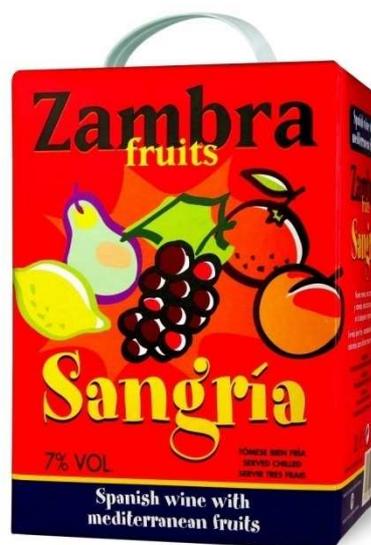
El resultado es un producto de color rojo cereza rubí, aromas frescos de frutos cítricos muy agradables. De sabor dulce y moderadamente ácido, refrescante y muy apropiado para tomar a cualquier hora del día.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con carnes a la barbacoa, arroces, pastas, ensaladas o disfrutarla sola en cualquier momento como un refresco.

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar de este vino debe estar en torno a los 9-10°C.



FORMATOS

Botella: 0.75 cl, 1 L, y 1,5 L.

Bag in Box: 3 L.