

SANGRÍA

Sangría refrescante y afrutada elaborada con vino tinto y extractos cítricos. Equilibrada, suave y perfecta para disfrutar bien fría en buena compañía. Ideal para celebraciones, aperitivos o tardes de verano con sabor mediterráneo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

VISTA: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

OLFATO: Aromas de frutas blancas, con notas vegetales y cítricas.

GUSTO: Muy refrescante, sedoso, con dulzor equilibrado, burbuja fina y un delicado final.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir entre 7ºC y 9ºC

MARIDAJE: Ideal como aperitivo, servido bien frío. Acompaña perfectamente ensaladas, quesos y salmón ahumado.

ANÁLISIS:

Alcohol: 7% ± 0,5
Acidez volátil gr/l: 0,36 ± 0,2
Acidez total gr/l: 5,3 ± 0,7
SO_2 libre (mg/l) 30 ± 15
SO_2 total (mg/l): 80 ± 30
PH: 3,29 ± 0,2
Azúcar gr/l: 65 ± 5

ALÉRGENOS:

Contiene sulfitos

INFORMACIÓN DE LA UNIDAD

VOLUMEN:	250ml
TIPO DE BOTELLA:	Lata
TAMAÑO DE LA BOTELLA:	13,2 x 5,2 cm
MATERIAL:	Aluminio
PESO BRUTO:	27,8 gr
CÓDIGO EAN BOT.:	-

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

UNIDADES POR CAJA:	24
VOLUMEN TOTAL:	6 L
PESO BRUTO:	7,90 kg
DIMENSIONES:	22 x 14 x 34 cm
CÓDIGO EAN CAJA:	-

INFORMACIÓN DE PALÉS

TIPO:	Europallet
DIMENSIONES:	0.80 x 1.20 x 1.67 m
UNIDADES POR PALET:	2880
CAJAS POR CAPA:	120

BODEGAS Campoameno
www.bodegascampoameno.com

Pol. Industrial la Dehesilla, s/n.
23690 Frailes (Jaén)
Tlf. +34 953 59 35 63

C/ Unión Europea parcela 18
13200 (Manzanares)
Tlf. +34 926 64 70 05

Av. del Ebro, s/n,
26540 Alfaro (La Rioja)
Tlf. +34 941 18 12 07