



Ficha técnica Vermut

Producto: Vermut.

Marca comercial: La Taberna de Marigüelo

Productos auxiliares utilizados:

- Vino blanco.
- Azúcar.
- Esencias naturales.
- Alcohol.
- Colorante MO-7 (E-150-d).
- Sulfitos.

Analítica final del vino:

%vol: 15.0

Sulfuroso total: 110 mg/L

Sulfuroso libre: 20 mg/L

Acidez volátil: 0.40 g/L ácido acético

Acidez Total: 3.2 g/l ácido Sulfúrico

Nota de cata del producto:

Vermut De color rojo caramelo, gran armonía y equilibrio de sabores, dulce y amargo con matices frescos y afrutados, muy aromático y de larga persistencia gustativa.

Embalaje:

Capacidad botella: 750ml.

Tipo de botella: Elite con sleeve.

Almacenadas en cajas de 6 botellas paletizadas en palets de madera.

Cada palet contiene 100 cajas.

Peso caja: 8,225 kg

Peso aproximado palet: 838 kg

la
de taberna
marigüelo

Imagen del Producto:



Imagen Plano Faja Decorada

Plano 186

Taberna M.

Transparente

