



MARCA - XANTAL

VI - Blanc, Negre i Rosat de 11,5% vol.

DESCRIPCIÓ - Vi suau i afruitat. Agradable aroma i en boca molt equilibrat.

AMPOLLA - Bordelesa 75 cl.

CODI EAN AMPOLLA - Blanc - 8427221021119 Negre - 8427221021126 Rosat - 8427221021133

TAP - Suro Natural Colmatat

CÀPSULA - PVC Colors

CAIXA - 12 unitats, sense separador

Pes - 13,60 kg Alçada - 29,7 cm. Ample - 23,5 cm. Llarg - 31,5 cm.

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alçada - 162 cm. Ample - 80 cm. Llarg - 120 cm.

Caixes per pis - 12 Nombre de pisos - 5 Caixes per palet - 60

Pes brut palet - 840 Kg.

Avda.Catalunya, 64-70 43812 BRÀFIM (Tarragona) telf: 977 620 012 fax: 977 620 486



Poesia

POESIA BLANCO

VARIETALES Macabeo, Xarel·lo y Muscat

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 11% vol

ELABORACIÓN Fermentación controlada del mosto flor a 16°C, conservando las virtudes aromáticas de cada variedad.

NOTA DE CATA Notas de frutas exaltadas por matices cítricos. Suave y equilibrado por una agradable estructura ácida. Aparecen fondos frutales a manzana verde y piña.

GASTRONOMÍA Acompaña bien con pescados y mariscos, sopas, cremas y quesos frescos.

TEMPERATURA SERVICIO 6-8°C

PRESENTACIÓN

BOTELLA Rin canela 75 cl.

TAPÓN Corcho natural 44mm x 23 mm.

CÁPSULA Complejo aluminio de 60 mm con serigrafía de la marca

ETIQUETA Y CONTRAETIQUETA Adhesivo enología

CAJA CARTÓN

Calidad flexo acabado satinado

6 botellas de 75 cl.

Peso - 7,20 Kg.

Alto - 30,4 cm.

Ancho 15,5 cm

Largo - 23,2 cm.

CODIFICACIÓN EAN

EAN 13 8427221022048

EAN 14 684272210220480





Poesia

POESIA ROSAT

VARIETATS Ull de Llebre- Merlot

DENOMINACIÓ D'ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 12% vol

ELABORACIÓ Intensa i breu maceració del most amb les pells del raïm. Fermentació controlada a 17°C per obtenir un vi que potencia el caràcter aromàtic i fruitós.

NOTA DE TAST Intens aroma de fruites vermelles com ara maduixes i cireres. El seu pas en boca és suau i llaminer, amb una acidesa equilibrada que li aporta frescor.

GASTRONOMIA Apreciat com a vi d'aperitiu. Bon meridatge amb peix blau, carns suaus, pasta, cremes, verdures gratinades i arrossos.

TEMPERATURA DE SERVEI 7-12°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA Rin blanca 75 cl.

TAP Suro natural 44mm x 23 mm.

CÀPSULA Complex alumini de 60 mm color crema amb serigrafia de la marca

ETIQUETA I CONTRAETIQUETA Adhesiu enologia

CAIXA CARTRÓ

Qualitat flexo acabat satinat

6 ampolles de 75 cl.

Pes - 7,20 Kg.

Alt - 30,4 cm.

Ample 15,5 cm

Llarg - 23,2 cm.

PALETIZACIÓ - EUROPALET

Alt - 150 cm. Ample - 80cm. Llarg - 120 cm.

Número de pisos - 4

Caixes por pis - 25

Caixes per palet - 100

Pes del palet - 840 Kg.

CODIFICACIÓ EAN

EAN 13 8427221022062

EAN 14 68427221022064



Poesia

NEGRE TINTO RED

VARIETALS Ull de Llebre - Merlot

DENOMINACIÓ D'ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 13% vol

ELABORACIÓ Fermentació del most de cada varietat, en contacte amb la pell del raïm a 28°C durant uns 10 dies. Aquesta maceració permet extreure una bona estructura tànica, bon color i conservar la personalitat pròpia de l'Ull de Llebre i Merlot.

NOTA DE CATA Aroma a fruites madures com els gerds i la grosella.. En boca és ampli i persistent amb notes afruitades i especiades.

GASTRONOMIA Recomenat amb carns vermelles i blanques, guisats, tot tipus de rostits i formatges curats, semi-curats i blaus.

TEMPERATURA DE SERVEI 12-16°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA Borgonya 75 cl

TAP Suro natural 44 mm x 23 mm

CÀPSULA Complex alumini de 60 mm color plata amb serigrafia de la marca

ETIQUETA I CONTRAETIQUETA Adhesiu enologia

CAIXA CARTRÓ

Qualitat flexo acabat satinat

6 ampolles de 75 cl.

Pes - 8,50 Kg.

Altura - 30,4 cm.

Ample 17,7 cm

Llarg - 25,7 cm.

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alt - 170 cm. Ample - 80cm. Llarg - 120 cm.

Número de pisos - 5

Caixes per pis - 19

Caixes per palet - 95

Pes del palet - 840 Kg.

CODIFICACIÓ EAN

EAN 13 8427221022055

EAN 14 68427221022057



Poesia

TEMPRANILLO MERLOT

POESIA TEMPRANILLO MERLOT · CRIANÇA 2011

VARIETALS Ull de Llebre - Merlot

DENOMINACIÓ D'ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 13% vol

ELABORACIÓ Elaboració per separat de cada varietat. Fermentació controlada a 27°C durant 12 dies. Després de realitzar la fermentació malolàctica, el vi s'estabilitza en dipòsits d'inox. Criança en barriques de roure durant un període de 6 a 9 mesos.

NOTA DE CATA Aromes càlids de fruites vermelles madures, fosos amb fragàncies de vainilla i canela. Destaquen els gustos de fruites silvestres que es mesclen amb notes de cacao, cafè i les lactones del roure.

GASTRONOMIA Combina bé amb carns vermelles, tot tipus de rostits, guisats i caça. També amb formatges curats.

TEMPERATURA DE SERVEI 14-16°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA Borgonya 75 cl

TAP Suro natural 44 mm x 23 mm

CÀPSULA Complex alumini de 60 mm color plata amb serigrafia de la marca

ETIQUETA I CONTRAETIQUETA Adhesiu enologia

CAIXA CARTRÓ

Qualitat flexo acabat satinat

6 ampolles de 75 cl.

Pes - 8,50 Kg.

Altura - 30,4 cm.

Ample 17,7 cm

Llarg - 25,7 cm.

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alt - 170 cm. Ample - 80cm. Llarg - 120 cm.

Número de pisos - 5

Caixes per pis - 19

Caixes por palet - 95

Pes del palet - 840 Kg.

CODIFICACIÓ EAN

EAN 13 8427221022086

EAN 14 68427221022088





Poesia



POESIA GARNACHA BLANCA

VARIETALS Garnatxa Blanca

DENOMINACIÓ D'ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 12.5% vol

ELABORACIÓ El raïm es verema de matinada i ràpidament es premsa. El most es refreda fins a prop dels 10°C, romanent sense fermentar durant tres dies mentre el mantenim constantment tèrbol amb les seves pròpies lies. Després es neteja perfectament el most i es fermenta a una temperatura propera als 19°C. Novament s'agita periòdicament per a conservar-lo tèrbol amb part de les seves llevadures fermentatives durant dos mesos més perquè vagi adquirint cos i amplitut en boca.

NOTA DE TAST Color or blanc amb reflexos verdosos. Molt fresc i atractiu. Aromes de fruites tropicals en nas, pinya, mango al costat de notes cítriques i probablement d'aranja (*pomelo*). Caràcter gras i cremós en boca. Tornen recuerds afruitats com el préssec.

GASTRONOMIA Cuina japonesa, risottos, peixos salats, foies de canard i formatges de cabra.

TEMPERATURA SERVEI 7-10°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA Borgonya 75 cl

TAP Suro natural 44 mm x 23 mm

CÀPSULA Complex alumini de 60 mm amb serigrafia de la marca

ETIQUETA I CONTRAETIQUETA Adhesiu enologia

CAIXA CARTRÓ

Qualitat flexo acabat satinat

6 ampolles de 75 cl.

Pes - 8,50 Kg.

Altura - 30,4 cm.

Ample 17,7 cm

Llarg - 25,7 cm.

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alt: 170 cm. Ample: 80cm. Llarg: 120 cm.

Número de pisos: 5

Caixes per pis: 19

Caixes per palet: 95

Pes del palet: 840 Kg.

CODIFICACIÓ EAN

EAN 13 8427221024172

EAN 14 68427221024174



Poesia



POESIA GARNACHA NEGRA

VARIETALS Garnatxa Negra

DENOMINACIÓ D'ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 13% vol

ELABORACIÓ Maceració pelicular del most i del raïm durant cinc dies a 25°C. A mitja fermentació alcohòlica separem les pells del most i estant aquest ja net acabarà de fermentar a baixa temperatura (18°C).

L'elaboració va dirigida a mantenir la juvenut del vi, realçant la fruita i les notes especiades i florals de la varietat Garnatxa Negra.

NOTA DE TAST Color vermell suau i brillant característic de la varietat Garnatxa. El seu aroma expressa tons de fruites vermelles com els gerds, envoltat en un suggerent perfil floral. En boca transmet sensacions refrescants i una lleugeresa de pas que el converteix en un negre molt apropiat per a les estacions caluroses.

GASTRONOMIA Paella de carn, pasta, tapes, verdures a la plantxa, taules de patés, carpaccio de vedella, rostbeef i pa de vidre amb tomàquet.

TEMPERATURA SERVEI 12-16°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA Borgonya 75 cl

TAP Suro natural 44 mm x 23 mm

CÀPSULA Complex alumini de 60 mm amb serigrafia de la marca

ETIQUETA I CONTRAETIQUETA Adhesiu enologia

CAIXA CARTRÓ

Qualitat flexo acabat satinat

6 ampolles de 75 cl.

Pes - 8,50 Kg.

Altura - 30,4 cm.

Ample 17,7 cm

Llarg - 25,7 cm.

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alt: 170 cm. Ample: 80cm. Llarg: 120 cm.

Número de pisos: 5

Caixes per pis: 19

Caixes por palet: 95

Pes del palet: 840 Kg.

CODIFICACIÓ EAN

EAN 13 8427221024189

EAN 14 68427221024181

