

GOURMET LEON

FICHA TECNICA BRIND'OR CON LAMINAS DE ORO



Denominación del producto: Brind'or

Tipo: Vino espumoso

Varietal predominante: Trebbiano / Airen

Elaboración: Vino espumoso elaborado con un cuvée de uvas seleccionadas y al que se le ha añadido escamas de Oro comestibles de 22 quilates. Producido en la zona del Rheingau, Alemania, la cuna de los vinos espumosos alemanes denominados "sekt". Afrutado, fresco, joven y con una acidez armónica. Un vino para una ocasión muy especial, así como un regalo que no pasará desapercibido.

El oro comestible es la última tendencia en alta gastronomía. Tradicionalmente se ha vinculado al lujo y a la calidad, pero además, tiene reconocidas propiedades.

Las virutas o láminas de oro que podemos encontrar en este vino espumoso, son estimulantes, energizantes y preventivas, retardan el envejecimiento de la piel, y ayudan a eliminar las toxinas. Majestuoso y exquisito.

Formatos: El formato pequeño (200 ml) resulta ideal también como detalle para los invitados a celebraciones.

Compuesto por un Cuvée de vinos Europeos muy selectos. El perleja fino y la acidez aromática completan Brind'or en una sensación perfecta.

Ideal como detalle de celebraciones y para ocasiones especiales. Una boda, un bautizo, una comunión o cualquier otro evento puede ser una de las fechas más importantes en la vida de una persona y siempre se quiere celebrar con la familia y con los amigos.

Incluso para los eventos de empresa se busca siempre un regalo apropiado, para demostrar lo mucho que importa un cliente.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 11,82

Azúcar: 15

Acidez: 5,4 g/l

Sulfuro de dióxido total: 180 mg/l

Presión (bar/20° C): 5,10

Otra información: Para el Brind'or de 750 ml
12 Unidades por caja
60 Cajas por pallet
720 Unidades por pallet

Otra información: Para el Brind'or de 200 ml
24 Unidades por caja
66 Cajas por pallet
1.584 Unidades por pallet