

**IDENTIFICACION DEL PRODUCTO**

Denominación:	<b>FINO MAR DE CERROS</b>
Marca	MAR DE CERROS
Tipo de vino:	Aperitivo
Grado alcohólico	15º
Condiciones almacenamiento	Se recomienda almacenar en lugar fresco.

**ENVASADO**

Formatos disponibles	375ml.	750 ml.	5litros	15 litros
Unidades por caja	12	6	1	1
Código EAN botella		8437008615660	8437008061603	
Código EAN CODE CASE				
Peso Bruto		8,12 kg	5,2 kg	
Paletizacion (europalet)		16 x 4	33 x 4	
Total cajas europalet		64	132	
Medidas de la caja (LxAxAlt)		233x160x333		

375ml.	750 ml.	5litros	15 litros
12	6	1	1
	8437008615660	8437008061603	
	8,12 kg	5,2 kg	
	16 x 4	33 x 4	
	64	132	
	233x160x333		


**PRODUCCION Y CATA**

Vinificación:	La vinificación de la uva verde Pedro Ximenez, es probablemente la primera vendimia que se lleva a cabo en el hemisferio norte, transcurre normalmente durante el mes de Agosto. El mosto es muy rico en azúcares y fermenta con levadura autóctona hasta los 15º de alcohol. Después de su desliado y clarificado, se envejece en botas de roble americano mediante el sistema de Soleras y Criaderas. Durante esa crianza desarrolla un velo de levadura, denominado "velo de flor", que lo protege de la oxidación y es el responsable de las características tan peculiares del Fino. Nuestro Fino Mar de cerros tiene una crianza de 3 años, periodo que consideramos idóneo para que un Fino alcance su plenitud.
Color:	Amarillo con toques verdosos.
Sabor:	Armonioso con toques salinos.
Fragancia:	Punzante, limpio.
Descripción:	El Fino se conoce en el mundo como el vino aperitivo por antonomasia. Es un vino de mucho cuerpo, que nunca te deja indiferente. Lleno a la boca, penetrante, limpio. Es el aperitivo perfecto.

<b>RECOMENDACIONES DE USO</b>	Ideal como aperitivo, con frutos secos, fritos, tapas, queso, jamón e incluso resulta sorprendente con sopas calientes.
-------------------------------	---

**NOTAS**
**SERVIR FRIO**