

19 QUINCE

Vermut

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



100% Airén
100% Airén



Color ámbar oscuro con tonalidades ocreas.
Color dark amber with ochre hues.



Gran impacto olfativo con fondos balsámicos.
Great olfactory impact with balsamic funds.



Primer impacto de sensación amargo-dulce propios del producto clásico con recuerdos vlnicos.
First impact of own bitter-sweet feeling of the classic product with wine memories.



Complemento ideal para aperitivos.
Ideal complement for snacks & appetizers.



Temperatura recomendada: 6° - 8° C.
Recommended temperature: 6° - 8° C (42.8° - 46.4° F).



15% Vol. Alc.
15% alcohol by volume.



BOGARVE
1915



NOTAS DE ELABORACIÓN / PROCESSING NOTES

Variiedad y viñedo: Airén. 19QUINCE Vermut es un producto artesano que está elaborado bajo criterios tradicionales muy particulares.

Vinificación: La base fundamental de este producto es el vino base utilizado, el cual proviene de la variedad Airén, envejecido en condiciones especiales de conservación y donde se busca más una sensación en boca que aromas propios de la variedad utilizada. Otra parte importante es el encabezamiento del producto con alcohol seleccionado producido en la propiedad bajo unos controles y características determinadas.

Crianza: La mezcla magistral de plantas aromáticas y medicinales en la base de vino, confieren una sensación ligeramente amarga que, mezcladas con el contenido azucarado del producto, dan sensaciones complementarias muy interesantes. Es un producto especialmente indicado para aperitivos.

Variety and wineryard: Airen. 19QUINCE Vermouth is an artisan product, which is produced under very specific traditional criteria.

Winemaking: The fundamental basis of this product is the base wine used, which comes from white Airen variety wine aged in special storage conditions, which seeks more a sensation in mouth aromas of the variety used. Another important part is the header of the product with alcohol produced in the property under a certain controls and features.

Breeding: The masterful blend of aromatic and medicinal plants at the base of the wine, give a slightly bitter feeling, that mixed with the sugar content of the product give interesting complementary sensations. It is a specially suitable for snacks & appetizers.

BOTELLA / BOTTLE



Botella / Bottle	Bordelesa Ecova 75 / Bordalaise Ecova 75	
Capacidad / Capacity	750 ml	
Altura Botella / Bottle height	318 mm	
Diámetro Botella / Bottle diameter	78 mm	
Código EAN / Ean code	8437008591735	

CAJA / CASE



Nº Botellas por caja / Nº Bottles per case	6	12
Peso llena aprox. / Weight when full aprox	8,3 Kg	16,60 Kg
Altura/Height	323 mm	323 mm
Profundidad / Bottle depth	232 mm	314 mm
Anchura / Width	157 mm	234 mm

EUROPALET



Nº Botellas por palet / Nº Bottles per pallet	750	720
Nº Cajas por palet / Nº Cases per pallet	125	60
Nº Cajas por piso / Nº Cases per pallet	25	12
Nº Pisos por Palet / Nº Layer per pallet	5	5
Altura/Height	1,755 m	1,755 m
Profundidad / Depth	1,20 m	1,20 m
Anchura / Width	0,80 M	0,80 m
Peso palet / Weight of pallet	1045 kg	1003 kg
Retractable SI / Retractable	Si/Yes	Si/Yes