

# Baron de Beldon



## CARACTERÍSTICAS

**Vino de mesa tinto semiseco**

**Contenido en alcohol:** 11 % vol.

**Contenido en azúcar:** 15 g/L

## NOTAS DE CATA

Rojo púrpura de bordes violáceos, aromas de buena intensidad con frutos rojos, mentol y violetas.

De cuerpo medio, sabroso y con sensaciones frutales muy agradables, acidez equilibrada y buena persistencia.

Se recomienda beberlo entre 16° y 18° C.

## MARIDAJE

Perfecto para acompañar a todo tipo de carnes, aperitivos, queso, arroces, sopas de verduras y setas.

## LOGÍSTICA

Botella	Burgundy 75 cl
Botellas/caja	6
Cajas/20 ft (a mano)	2400
Cajas/palet	105
Cajas/40 ft (con palets)	2205

# Baron de Beldon



## CARACTERÍSTICAS

**Vino de mesa blanco semiseco**

**Contenido en alcohol:** 11 % vol.

**Contenido en azúcar:** 15 g/L

## NOTAS DE CATA

A la vista color amarillo con bordes verdosos, fresco y afrutado con notas tropicales y con una perfecta acidez.

Se recomienda beberlo entre 7º y 10º C.

## MARIDAJE

Pescados azules, ensaladas de marisco o incluso para tomar sólo.

## LOGÍSTICA

Botella	Burgundy 75 cl
Botellas/caja	6
Cajas/20 ft (a mano)	2400
Cajas/palet	105
Cajas/40 ft (con palets)	2205

# Baron de Beldon



## CARACTERÍSTICAS

**Vino de mesa rosado semiseco**

**Contenido en alcohol:** 11 % vol.

**Contenido en azúcar:** 15 g/L

## NOTAS DE CATA

Color frambuesa brillante.

En nariz, aromas intensos de frutas y flores.

En boca es intenso y equilibrado, con un largo y agradable retrogusto que recuerda a la fruta madura.

Se recomienda beberlo entre 6°- 7° C.

## MARIDAJE

Es ideal para acompañar ensaladas, sopas, pasta, pescados, mariscos, carnes blancas y quesos suaves.

## LOGÍSTICA

Botella	Burgundy 75 cl
Botellas/caja	6
Cajas/20 ft (a mano)	2400
Cajas/palet	105
Cajas/40 ft (con palets)	2205