

CAPEL – PISCO RESERVADO DE GUARDA



Capel Reservado De Guarda è un pisco cileno, prodotto da vinacce di varietà Pedro Jiménez, uva autoctona cilena, e Moscato austriaco.

Questo pisco viene doppiamente distillato e fatto riposare in botti di rovere americano tra i 6 e gli 8 mesi.

Al naso è fruttato, con note di vaniglia e cocco. Al palato si presenta dolce, rotondo e morbido.

ALC: 40% vol.

PROVENIENZA: Cile

PRODUZIONE: Valle di Elqui, Cile

FORMATI DISPONIBILI: 70 cl

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia: 7802110002584

Cartone 70x6: 17802110002581

Codice: 17920

PALLETIZZAZIONE:

Bt x Ct	Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
6	25	5	125

SPECIFICHE PRODOTTO

NOME PRODOTTO		CATEGORIA	
FORMATO BOTTIGLIA		ABV	
SITO DISTILLERIA		PAESE D'ORIGINE	

INGREDIENTI	
DESCRIZIONE E NOTE DEGUSTATIVE	
ADATTO A	☐ VEGANO ☐ VEGETARIANO
ALLERGENI	
COLORE	
UNITÀ DI ALCOOL PER BOTTIGLIA	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100
Energia (k/kcal)	
Grassi (g)	
di cui saturi (g)	
Carboidrati (g)	
di cui zuccheri (g)	
Proteine (g)	
Sale (g)	

PACKAGING

ARTICOLO	MATERIALE	TIPO	PESO
BOTTIGLIA			
TAPPO			
CARTONE			
ETICHETTA FRONTALE			
RETRO ETICHETTA			

PRODOTTO COMPLETO

ARTICOLO	BOTTIGLIA	CARTONE	ASTUCCIO
ALTEZZA			
DIAMETRO			
LARGHEZZA			
LUNGHEZZA			
PESO			
EAN CODE			

PALLETIZZAZIONE

ARTICOLO	EPAL	ALTRO
MISURA		
STRATI		
CARTONI PER STRATO		
TOTALE CARTONI		
TOTALE BOTTIGLIE		
PESO		