CAPEL - PISCO RESERVADO MOAI





Capel Reservado Moai è un pisco cileno, prodotto da una selezione di vinacce di varietà Moscato, in particolare: Moscato Rosada e Moscato de Alejandría.

Questo pisco viene doppiamente distillato e fatto riposare in botti di rovere americano per almeno 5 mesi.

Al naso è fruttato con morbide note di rovere. Al palato è dolce e rotondo, con note di uva e vaniglia.

ALC: 40% vol.

PROVENIENZA: Cile

PRODUZIONE: Valle di Elqui, Cile

FORMATI DISPONIBILI: 100 cl astucciato

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia: 7802110002232 Cartone 70x6: 17802110002239

Codice: 17921

PALLETIZZAZIONE:

Bt	Ct	Strati	Ct
x Ct	x Strato	x Plt	x Plt
6	15	4	60

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			
ТАРРО			
CARTONE			
ETICHETTA FRONTALE			
RETRO ETICHETTA			

PRODOTTO COMPLETO			
ARTICOLO	BOTTIGLIA	CARTONE	ASTUCCIO
ALTEZZA			
DIAMETRO			
LARGHEZZA			
LUNGHEZZA			
PESO			
EAN CODE			

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

