







Marca	Familia Pacheco <i>Rosado</i>
Añada	2023
Capacidad	75 cl
Estilo	Joven sin madera
Tipo de vino	Rosado
Cierre	Rosca
Fecha embotellado	Diciembre 2023
Variedad	Monastrell
Alcohol	12,5 % vol
DOP	Jumilla
Temperatura de servicio	8 - 10 °C

Viñedo	Secano, en vaso, vendimia manual. Mezcla de parcelas situadas en Tobarra y en el valle Estrecho de Marín.
Vinificación	Despalillado, estrujado, se introduce en la prensa neumática y solamente utilizamos el mosto flor. Limpieza por frío. Fermentación en depósito de acero inoxidable con levaduras seleccionadas.
Nota de cata	Color salmón. En nariz es un vino muy jovial con buena intensidad de aromas a fruta como fresa y frambuesa. En boca nos encontramos ante un vino con toques cítricos, fácil de beber, ligero, amable y refrescante.
Maridaje	Pastas, pizzas, tacos mexicanos, carnes blancas, salmón/lubina/rodaballo a la plancha, cualquier tipo de ensalada y comida cantonesa como pueden ser los dumplings.



	Tipo de botella	Bd Clara 75 cl BVS (rosca)
	Peso botella vacía	0,5 kg
	Peso botella llena	1,28 kg
	Peso caja - 6 bot.	0,26 kg
	Medida caja - 6 bot.	25 x 17 x 31,3 cm
	Peso cierre rosca	4 gr.
	Código barras botella	8437006043007
	Código barras caja	28437006043018



Capacidad botella	Botellas por caja	Peso caja (kg)	Tipo de palet	Cajas por palet	Cajas/fila	Botellas totales	Peso total del palet (kg)	Medidas del palet (cm)
75 cl	6	7,9	Europeo	105	21 x 5	630	855	120x80x175
75 cl	6	7,9	Americano	140	28 x 5	840	1.133	120x100x175