



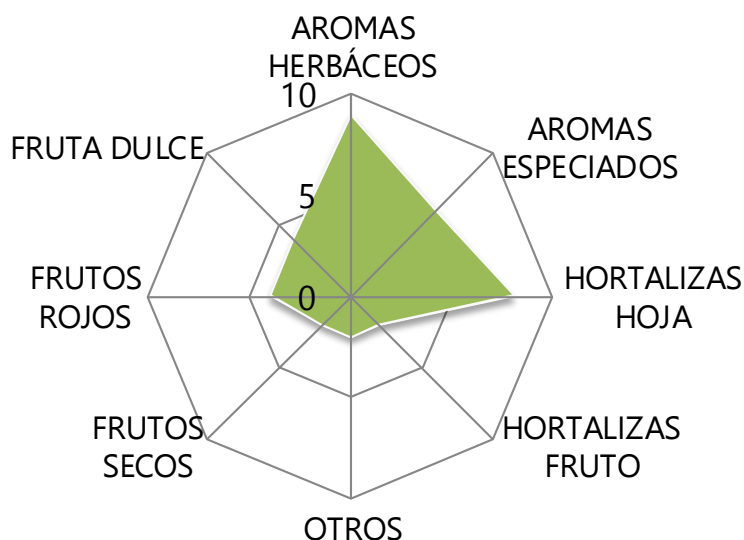
Artajo Coupage

La gama Artajo Variedades Premium está recolectada en verde, muy temprana. De esta forma obtenemos una calidad excepcional, primando el sabor y aroma frutado verde por encima del rendimiento. Para elaborar un litro son necesarios hasta 10 kilos de aceituna.

Coupage seleccionado a partir de las 12 variedades de la finca. Cada campaña varía, para obtener lo mejor de cada una. En la cosecha 2016 está hecho a partir de las variedades Changlot Real, Picudo y Koroneiki.

Notas de cata:

Frutado verde intenso en el que destacan aromas a hierbas aromáticas como el tomillo. También recuerda a hortalizas como borraja, alcachofa o cardo.



Fecha de recolección:

9 Noviembre 2016.

Maridaje:

Ensaladas templadas, carpaccios de hongos y granada.

Acidez:

0,13°.

Presentaciones:

Vidrio 250 y 500 ml.

Ficha logística

	EAN	UD./ CAJA	MEDIDAS CAJA	PESO CAJA	CAJAS POR	Nº CAPAS PALET	CAJAS POR PALET	PESO PALET
250 ml	8437003890291	12	22 x 16,5 x 25 cm	6,2 kg	24	5	120	744 kg
500 ml	8437003890284	12	29 x 21 x 29 cm	10,5 kg	14	5	70	735 kg