

# Porrón Molón



## NOCHES DE VERANO

Vino Blanco

COSECHA: 2015

VARIETADES: Coupage de Parellada, Muscat, Macabeo.

LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO: Penedés

### PRODUCCIÓN:

VENDIMIA: Manual. Parellada: Mediados de Octubre.

Muscat: Finales de Agosto. Macabeo: 1ª semana de Septiembre.

ELABORACIÓN: Previa maceración con los hollejos (5horas) a 10°C.

Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 14°C.

EMBOTELLADO: Diciembre de 2015 y durante todo el 2016

### NOTAS DE CATA

VISUAL: Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

NARIZ: Aromas florales se mezclan con matices de fruta exótica como el lichi y frutas ácidas como la piel de naranja. El coupage de Muscat con la finura que aporta la Parellada ofrecen un conjunto de gran intensidad con destellos de fruta blanca.

PALADAR: En paladar es un vino suave y goloso a la vez que fresco. Un conjunto equilibrado de aromas con un final elegante y persistente.

### RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Idealmente para beber en Porrón Molón durante el aperitivo, bien fresquito!

También acompaña perfectamente a pescados al horno o crudos, mariscos, ensaladas suaves, pastas y foies.

Servir entre 5 y 6°C.

### DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 11,5 % Vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 10.8 g/l

ACIDEZ TOTAL (H2SO4): 3.60 g/l

PH: 2.05



# Porrón Molón



## BOTELLA

CÓDIGO EAN	8437005744387
MODELO	BORD. 75 VINTAGE 325
ALTURA	325 ± 1.8 mm.
DIAM. ANCHO	73,8 ± 1.5 mm.
PESO APROX.	515 gr.
PESO APROX. BOTELLA LLENA	1265 gr.
TIPO DE CORCHO	1+1 METHODO
	Diámetro (±0,3 mm)
	Altura (±0,4 mm)



## C/6 BOTELLAS

CÓDIGO EAN CAJA	8437005744417
LONGITUD	244 mm.
ALTO	340 mm.
ANCHO	166 mm.



## PALETIZACIÓN

PESO APROX. CAJA	7,59 kg.
CAJAS POR PISO	21
PISOS POR EUROPALET	4
CAJAS POR EUROPALET	84

## EUROPALET (800 X 1200 MM)

ALTURA	1500 mm.
PESO TOTAL APROX.	637,56 kg.
PESO APROX. EUROPALET	24 kg.



SOMOS UNA FAMILIA DE VINOS MOLONES DE CALIDAD, SELECCIONADOS CON CARIÑO PARA TOMAR EL PORRÓN MOLÓN, LA TRADICIONAL Y POPULAR FOMENTA MEDITERRANEA DE COMUNITAT.



### ¿CÓMO VA ESTO DEL PORRÓN?

1. Vierte el contenido en un vaso superior (del tamaño).
2. Añade los ingredientes por encima a la copa. Mezcla a poco inclinando hacia el lado (como ves en la copa).
3. Añade los ingredientes mezclados en la copa. Mezcla hacia el centro.
4. Para los habitantes más expertos, añaden solamente el vino y mezcla un tiempo más y más.
5. Con un movimiento rápido y seco de muñeca, corta la copa del vino. ¡Y para el porrón a por persona!

PORRÓN MOLÓN Nº2  
NOCHES DE VERANO  
VINO BLANCO

La información de este producto y su etiquetado está disponible en el sitio de internet de la empresa de este vino en la dirección de este enlace: [www.porrónmolón.es](http://www.porrónmolón.es)

