



KUTJEVO d.d.,
Kralja Tomislava 1, Kutjevo, R. HRVATSKA
www.kutjevo.com



Podaci o vinu:

SORTA: cuvée (kupaža) cabernet sauvignona, merlota i syraha

PORIJEKLO: vinogorje Kutjevo

VINIFIKACIJA: kontrolirana fermentacija, malo duža maceracija, barrique metoda

KARAKTERISTIKE:

Boja: rubin crvena, ljubičastog odsjaja

Miris: voćna aromatika s dominacijom tamne višnje i kupine, nježnom začinskom notom dobivenom vinificiranjem u barrique bačvicama

Okus: sortna voćnost, harmonično, dozrelih tanina i skladnog tijela

POTENCIJAL ODLEŽAVANJA: 3-5 godina

Logistički podaci:

Volumen boce: 1,5 l

Težina i volumen prazne boce:

1050 g (L 99 x W 99 x H 357 mm)

Težina boce sa vinom: 2.562 g

EAN CODE boce: 3850156004561

Pakiranje: 4 x 1,5 l

Težina i volumen praznog kartona:

338 g (L 202 x W 202 x H 403 mm)

Težina transportnog pakiranja: 10.586 g

EAN CODE kutije: 3850156005711

Paletizacija	Euro 80x120
Boca u kartonu	4
Broj redova	4
Broj kartona u redu	20
Broj kartona po paleti	80
Težina palete	874 kg
Visina pune palete	1.762 mm

Boja:



Zapremina:

1,5 l

Godina berbe:

2016.

Udio alkohola:

13,5 %

Ukupna kiselost:

5,3 g/l

Neprevreli slador:

3,1 g/l

Preporuka serviranja uz jelo:

uz jela od tamnog mesa, uz divljač, plavu ribu te srednje dozrele i dozrele sireve

Temperatura serviranja: 20°C

**Vrhunsko
suho crno vino,
redovna berba**

**MAGNUM
MAXIMO NERO**