



Rf. 4579

P/N.

MARINA ESPUMANTE ROSE

El espumante Marina se ha elaborado con una gran selección de uvas Monastrell y una fermentación natural muy especial para conseguir este color frambuesa. Destaca su frescura con toques frutales de guinda, pétalos de rosa y frutos rojos. Gastronomía: consumir a cualquier hora tanto como refresco o aperitivo y perfecto acompañante de tapas, arroces, carnes blancas, pescados, mariscos, frutas, pastelería y sushi.

** Esta Ficha es de caracter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.