



BARON LACROIX

PONCHE PIÑA

Tipo de Vino: Ponche.

Ingrediente principal: vino blanco.

Descripción del proceso: Vino Gasificado en autoclave, con pulpa y esencia de piña y posteriormente embotellado.

Variedades: 100% variedades blancas.

Notas de cata: Color amarillo pálido, fresco y frutal con aromas y sabores a piña. Es una bebida fresca, dulce y afrutada.

Grado Alcohólico: 8,5°

Duración en góndola: Consumir preferentemente dentro de los primeros 2 años desde su fecha de embotellado.

Condiciones de almacenamiento: Almacenar entre 10°C y 20°C y en lugares con una humedad ambiente entre 60% y 80% y lejos de la luz. Posición de almacenamiento vertical.

Condiciones de transporte: Evitar exposición prolongada a condiciones extremas en temperaturas y humedad ambiental relativa del aire.