

in vino veritas...



universal**wine**



universalwine

ESPAÑA Y LA CULTURA DEL VINO

SPAIN AND THE WINE CULTURE
L'ESPAGNE ET LA CULTURE DU VIN

Desde la antigüedad, España ha sido "tierra de vino". Muchos han sido los pueblos y las culturas que han ayudado a hacerlo importante en el mundo. Muchas localidades festejan la vendimia con actividades festivas que celebran la cosecha. Cada zona vinícola dispone de un museo dedicado al vino.

Since antiquity, Spain has been "a land of wine". Many have been the villages and cultures that made it outstanding in the world. Many towns and villages celebrate grape harvesting with festive activities celebrating the arrival of harvest. Each wine region has a museum dedicated to wine.

Depuis l'Antiquité, l'Espagne est "Une terre de vin". Nombreuses sont les régions et les cultures qui ont contribué à son importance dans le monde. De nombreuses localités célèbrent la récolte du vin avec des activités festives. Chaque région viticole possède son propre musée dédié spécialement au vin.

Desde 1994 SINCE 1994 - DEPUIS 1994

UN PARAISO PARA LOS VIÑEDOS

A PARADISE FOR VINEYARDS UN PARADIS POUR LES VIGNOBLES

Su clima convierte a España en tierra de vinos tanto por sus variedades como por su reconocida calidad en todos los mercados internacionales donde el vino español es muy reconocido.

Its climate makes Spain a land of wine for its variety as well as its re-known quality in all international markets where Spanish wine is recognised.

Le climat de l'Espagne fait de lui une terre de vins, à la fois pour ses variétés et pour sa qualité reconnue sur tous les marchés internationaux où le vin espagnol est bien connu.





SELECCIONAMOS EL VINO EN LA PROPIA BODEGA

SELECT WINE IN THE OWN WINE CELLAR
SELECIONONS NOS VINS DANS NOS PROPRES CAVES.

Seleccionamos nuestros vinos de muchas bodegas españolas y cada cosecha testamos la calidad de los vinos para poder ofrecer a nuestros clientes el mejor equilibrio entre calidad y precio. Conocemos los gustos de cada país y nos esforzamos en ofrecerles siempre lo mejor.

We select our wines from many Spanish wine cellars and we test the wine quality in each harvest to offer our clients the best balance between quality and price. We do know each country's tastes and we make great efforts to always offer our clients the best.

Nous sélectionnons nos vins dans de nombreux établissements vinicoles espagnols et chaque millésime, nous testons la qualité des vins afin d'offrir à nos clients le meilleur équilibre entre qualité et prix. Nous connaissons les goûts de chaque pays et nous nous efforçons de toujours offrir le meilleur.



universalwine



universalwine

VOLCADOS EN EXPORTAR A TODO EL MUNDO

PREPARED FOR EXPORTING TO ALL OVER THE WORLD
PRÉPARÉ POUR L'EXPORTATION VERS PARTOUT DANS
LE MONDE

Desde 1994 nos dedicamos a la exportación de vinos a todo el mundo y la experiencia acumulada junto a la profesionalidad de nuestro equipo de trabajo nos permite tener la confianza de muchos clientes en los cinco continentes. Enviar vino con toda la seguridad y garantía a cualquier punto.

We have been exporting wine all over the world since 1994, and we have gained our clients' trust in the 5 continents through experience and our team's great professionalism. We send wine anywhere in the world with total guarantee and safety.

Depuis 1994, nous exportons no différentes marques de vin dans le monde entier. L'expérience accumulée et le professionnalisme de notre équipe de travail nous permettent d'obtenir la confiance de nombreux clients des cinq continents. Nous exportons du vin avec toute la sécurité et la garantie dans tous les coins du monde.



UNA CUIDADA SELECCIÓN DE VINOS ESPAÑOLES

A SELECTION OF SPANISH WINES
UNE SÉLECTION DE VINS ESPAGNOLS



universal**wine**



CUVÉE DU LION

Vino tinto

RED WINE - VIN ROUGE

Vino tinto tradicional procedente de la variedad Tempranillo, elaborado con fermentación controlada a temperatura de 28 °C con levaduras autóctonas.

Traditional red wine from Tempranillo variety, Made with a controlled fermentation at a

temperature of 28 °C with local yeasts.

Vin rouge traditionnel provenant de la variété Tempranillo. Produit avec une fermentation contrôlée à 28°C avec levures autochtones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Vista: Color rojo rubí con ligeros tonos mates, brillante y luminoso. **Look:** ruby red colour with slightly matte shades, bright and shiny. **Aspect visuel:** couleur rouge Rubis avec de légères teintures mat, brillant et lumineux

Aroma: Fresco y ligeramente afrutado. **Aroma:** Fresh and slightly fruity. **Arôme:** Vanille, fruits rouges des bois, avec un léger goût à réglisse et café torréfié.

Boca: Suave, redondo armónico y con cuerpo. **Taste:** Soft, round and harmonious body. **Boca:** Frais et légèrement fruité.

• **Grado alcohólico / Alcohol level / Niveau d'alcool: 12 % Vol**

• **Temperatura de consumo / Serving temperature / Température de consommation: 12 a 14 °C**

• **Gastronomía:** Ideal para comidas sencillas y tradicionales . **Gastronomy:** Ideal for simple and traditional meals. **Gastronomie:** Idéal pour repas simples et traditionnels.

FORMATO / FORMAT:

Botella / Bottle / Bouteille: bordelesa **75cl**_ligera alta verde. **75cl**_bordelaise high Stylus high green. Bordelaise **75cl**_Stylus haute verte.

PRODUCTO / PRODUCT/ PRODUIT	Código EAN	Medidas caja	Peso Neto	Unid./Caja	Cajas/ Palet	Unid./ Palet	Peso/ Caja
CUVÉE DU LION	84 37 00 73 65 009	15 x 31 x 24 cm	1.140 g	6	150	900	7 kg

In one Tc 20 DRY: 2.450 cajas / boxes / boîtes.



STYLUS

Vino tinto

RED WINE - VIN ROUGE

Vino tinto tradicional procedente de la variedad Tempranillo y Garnacha. Elaborado con fermentación controlada a temperatura de 28 °C. Criado durante un corto periodo de tiempo en barricas de roble americano.

Red wine from traditional Tempranillo and Garnacha variety. Made with a controlled fermentation at a temperature of 28 °C .And

aged during a short period of time in American oak barrels.

Vin rouge traditionnel provenant de la variété Tempranillo et Garnacha. Élaboré avec une fermentation contrôlée à 28°C. Et élevé pendant une période courte de temps en barriques de chêne américain.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Vista: color brillante, rojo carmesí, ligeras tonalidades teja. **Look:** bright, crimson red colour with light brick shades. **Aspect visuel:** couleur brillante, rouge vif, légère teinte tuilée.

Aroma: Vainilla, frutos rojos de bosque, con recuerdos a regaliz y café tostado. **Aroma:** Vanilla, red forest fruits, with hints of licorice and roasted coffee. **Arôme:** Vanille, fruits rouges des bois, avec un léger goût à réglisse et café torréfié.

Boca: cuerpo denso y pos gusto larga y elegante. **Taste:** dense body and long elegant aftertaste. **Boca:** Corps dense et arrière goût long et élégant.

• **Grado alcohólico / Alcohol level / Niveau d'alcool: 12.5 % Vol**

• **Temperatura de consumo / Serving temperature / Température de consommation: 16 a 18 °C**

• **Gastronomía:** Ideal para asados y carnes rojas. **Gastronomy:** Ideal for roasts and red meats. **Gastronomie:** Parfait pour rôtis et viandes rouges.

FORMATO / FORMAT:

Botella / Bottle / Bouteille: bordelesa **75cl**_alta Stylus alta verde. **75cl**_bordelaise high Stylus high green. Bordelaise **75cl**_Stylus haute verte.

PRODUCTO / PRODUCT/ PRODUIT	Código EAN	Medidas caja	Peso Neto	Unid./Caja	Cajas/ Palet	Unid./ Palet	Peso/ Caja
STYLUS	84 37 00 73 65 023	15 x 33 x 22 cm	1.295 g	6	168	1.008	8 kg

1 Tc 20 DRY: 2.200 cajas / boxes / boîtes.



VERSUS CASTELL

Vino tinto

RED WINE - VIN ROUGE

Vino tinto tradicional procedente de la variedad Tempranillo, elaborado con fermentación controlada a temperatura de 28 °C con levaduras autóctonas.

Traditional red wine from Tempranillo variety, Made with a controlled fermentation at a

temperature of 28 °C with local yeasts.

Vin rouge traditionnel provenant de la variété Tempranillo. Produit avec une fermentation contrôlée à 28°C avec levures autochtones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Vista: Color rojo rubí con ligeros tonos mates, brillante y luminoso. **Look:** ruby red colour with slightly matte shades, bright and shiny. **Aspect visuel:** couleur rouge Rubis avec de légères teintures mat, brillant et lumineux

Aroma: Fresco y ligeramente afrutado. **Aroma:** Fresh and slightly fruity. **Arôme:** Vanille, fruits rouges des bois, avec un léger goût à réglisse et café torréfié.

Boca: Suave, redondo armónico y con cuerpo. **Taste:** Soft, round and harmonious body. **Boca:** Frais et légèrement fruité.

- **Grado alcohólico / Alcohol level / Niveau d'alcool: 12 % Vol**
- **Temperatura de consumo / Serving temperature / Température de consommation: 12 a 14 °C**
- **Gastronomía:** Ideal para comidas sencillas y tradicionales . **Gastronomy:** Ideal for simple and traditional meals. **Gastronomie:** Idéal pour repas simples et traditionnels.

FORMATO / FORMAT:

Botella / Bottle / Bouteille: bordelesa **75cl**_ligera alta verde. **75cl**_bordelaise high Stylus high green. Bordelaise **75cl**_Stylus haute verte.

PRODUCTO / PRODUCT/ PRODUIT	Código EAN	Medidas caja	Peso Neto	Unid./Caja	Cajas/ Palet	Unid./ Palet	Peso/ Caja
VERSUS CASTELL	84 37 00 73 65 047	15 x 31 x 24cm	1.140 g	6	150	900	7 kg

In one Tc 20 DRY: 2.450 cajas / boxes / boîtes.



MARQUIS DE CABASSE

Vino tinto

RED WINE - VIN ROUGE

Vino tinto tradicional procedente de la variedad Tempranillo, elaborado con fermentación controlada a temperatura de 28 °C con levaduras autóctonas.

Traditional red wine from Tempranillo variety, Made with a controlled fermentation at a

temperature of 28 °C with local yeasts.

Vin rouge traditionnel provenant de la variété Tempranillo. Produit avec une fermentation contrôlée à 28°C avec levures autochtones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Vista: Color rojo rubí con ligeros tonos mates, brillante y luminoso. **Look:** ruby red colour with slightly matte shades, bright and shiny. **Aspect visuel:** couleur rouge Rubis avec de légères teintures mat, brillant et lumineux

Aroma: Fresco y ligeramente afrutado. **Aroma:** Fresh and slightly fruity. **Arôme:** Vanille, fruits rouges des bois, avec un léger goût à réglisse et café torréfié.

Boca: Suave, redondo armónico y con cuerpo. **Taste:** Soft, round and harmonious body. **Boca:** Frais et légèrement fruité.

- **Grado alcohólico / Alcohol level / Niveau d'alcool: 12 % Vol**
- **Temperatura de consumo / Serving temperature / Température de consommation: 12 a 14 °C**
- **Gastronomía:** Ideal para comidas sencillas y tradicionales . **Gastronomy:** Ideal for simple and traditional meals. **Gastronomie:** Idéal pour repas simples et traditionnels.

FORMATO / FORMAT:

Botella / Bottle / Bouteille: bordelesa **75cl**_ligera alta verde. **75cl**_bordelaise high Stylus high green. Bordelaise **75cl**_Stylus haute verte.

PRODUCTO / PRODUCT/ PRODUIT	Código EAN	Medidas caja	Peso Neto	Unid./Caja	Cajas/ Palet	Unid./ Palet	Peso/ Caja
MARQUIS DE CABASSE	84 37 00 73 65 030	15 x 29,5 x 23cm	1.127 g	6	150	900	6,9 kg

In one Tc 20 DRY: 2.450 cajas / boxes / boîtes.



universal**wine**

LE BARCELONAIS

Vino tinto

RED WINE - VIN ROUGE

Vino tinto tradicional procedente de la variedad Tempranillo, elaborado con fermentación controlada a temperatura de 28 °C con levaduras autóctonas.

Traditional red wine from Tempranillo variety, Made with a controlled fermentation at a

temperature of 28 °C with local yeasts.

Vin rouge traditionnel provenant de la variété Tempranillo. Produit avec une fermentation contrôlée à 28°C avec levures autochtones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Vista: Color rojo rubí con ligeros tonos mates, brillante y luminoso. **Look:** ruby red colour with slightly matte shades, bright and shiny. **Aspect visuel:** couleur rouge Rubis avec de légères teintures mat, brillant et lumineux

Aroma: Fresco y ligeramente afrutado. **Aroma:** Fresh and slightly fruity. **Arôme:** Vanille, fruits rouges des bois, avec un léger goût à réglisse et café torréfié.

Boca: Suave, redondo armónico y con cuerpo. **Taste:** Soft, round and harmonious body. **Boca:** Frais et légèrement fruité.

- **Grado alcohólico / Alcohol level / Niveau d'alcool:** 12 % Vol
- **Temperatura de consumo / Serving temperature / Température de consommation:** 12 a 14 °C
- **Gastronomía:** Ideal para comidas sencillas y tradicionales . **Gastronomy:** Ideal for simple and traditional meals. **Gastronomie:** Idéal pour repas simples et traditionnels.

FORMATO / FORMAT:

Botella / Bottle / Bouteille: bordelesa 75cl_ligera alta verde. 75cl_bordelaise high Stylus high green. Bordelaise 75cl_Stylus haute verte.

PRODUCTO / PRODUCT / PRODUIT	Código EAN	Medidas caja	Peso Neto	Unid./Caja	Cajas/Palet	Unid./Palet	Peso/Caja
LE BARCELONAIS	84 37 00 73 65 016	15 x 29,5 x 23 cm	1.127 g	6	150	900	6,9 kg

In one Tc 20 DRY: 2.450 cajas / boxes / boîtes.



universalwine

in vino veritas...



universalwine



Sparkling
universal**wine**

NUESTRO VINO MÁS DIVERTIDO...

OUR WINE MORE FUN
NOTRE VIN PLUS AMUSANT

Un vino joven y espumoso para brindar y celebrar y también para degustar a cualquier hora por su moderada graduación. Para todos... Brut o Semi-seco para más dulces.

A young and sparkling wine to toast and celebrate with, and also to savour any time for its low alcohol degree. For all... Brut or Semi-dry for sweeter wines.

Un vin jeune et pétillant à déguster par tous, et à tout moment grâce à son taux d'alcool très modéré.... Brut ou demi-sec pour les amateurs des vins doux.



JEAN CHARLES

Brut espumoso rosado

SPARKLING ROSÉ BRUT MOUSSEUX ROSÉ BRUT

Semi- seco , redondo y agradable, elaborado con la variedad Bobal y Tempranillo con fermentación controlada a 22 C° y levaduras seleccionadas.

Sparkling Semi-dry, well-rounded and agreeable, made with Bobal and Tempranillo

variety. With controlled fermentation at 22°C and selected yeasts.

Mousseux semi-sec, rond et agréable, élaboré avec la variété Bobal et Tempranillo. Avec une fermentation contrôlée à 22 C° et levures sélectionnées.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Vista: Color rojo cereza intenso , brillante. **Look:** Intense cherry red colour, bright. **Aspect visuel:** Couleur rouge cerise intense, brillant.

Aroma: Fresco , afrutado , floral. **Aroma:** Fresh , fruity , floral **Arôme:** Frais , fruité , floral

Boca: Paladar afrutado , Redondo, armonioso. **Taste:** Fruity Palate, Full-bodied, well-rounded. **Bouche:** Palais fruité, rond, harmonieux.

• **Grado alcohólico / Alcohol level / Niveau d'alcool: 10,5 % Vol**

• **Temperatura de consumo / Serving temperature / Température de consommation: 6 a 8 °C**

• **Gastronomía:** Ideal para aperitivos , ensaladas , arroces , postres y dulces. **Gastronomy:** Ideal for appetisers , salads, rice dishes , desserts and sweets. **Gastronomie:** Parfait pour apéritifs, salades , plats de riz , dessert et bonbons.

FORMATO / FORMAT:

Botella / Bottle / Bouteille: Cuvée close **75cl**_ blanco/white/blanc. Lid: Mushroom sparkling / Bouchon: Champignon mousseux

PRODUCTO / PRODUCT/ PRODUIT	Código EAN	Medidas caja	Peso Neto	Unid./Caja	Cajas/ Palet	Unid./ Palet	Peso/ Caja
JEAN CHARLES BRUT ROSADO	84 37 00 73 65 75 7	17 x 32 x 26 cm	1.295 g	6	125	750	8 kg

1 Tc 20 DRY: 2.000 cajas / boxes / boîtes • 1 Tc 40 DRY: 3.000 cajas / boxes / boîtes



JEAN CHARLES

Semi seco espumoso

SPARKLING SEMI-DRY MOUSSEUX DEMI-SEC

Espumoso Semi- seco , redondo y agradable, elaborado con la variedad aire con fermentación controlada a 22 C° y levaduras seleccionadas.

Sparkling or Semi- dry , round and agreeable, made with the variety 'aire' with a controlled

fermentation at 22°C and selected yeasts.

Mousseux Semi-sec, rond et agréable, élaboré avec la variété 'aire' avec fermentation contrôlée à 22°C et levures sélectionnées.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Vista: Claro , luminoso con ligeros reflejos amarillo oro. **Look:** Light, bright with slight golden yellow shades. **Aspect visuel:** Clair, lumineux avec de légers reflets jaune or.

Aroma: Fresco y ligeramente afrutado. **Aroma:** Fresh and slightly fruity. **Arôme:** Frais et léger, fruité.

Boca: Redondo, armónico y con cuerpo. **Taste:** Round, harmonious and bodied. **Bouche:** Rond, harmonieux et avec du corps.

• **Grado alcohólico / Alcohol level / Niveau d'alcool: 10,5 % Vol**

• **Temperatura de consumo / Serving temperature / Température de consommation: 6 a 8 °C**

• **Gastronomía:** Ideal para aperitivos , ensaladas , arroces , postres y dulces. **Gastronomy:** Ideal for appetisers , salads, rice dishes , desserts and sweets. **Gastronomie:** Parfait pour apéritifs, salades , plats de riz , dessert et bonbons.

FORMATO / FORMAT:

Botella / Bottle / Bouteille: Cuvée close **75cl**_ verde/green/vert. Lid: Mushroom sparkling / Bouchon: Champignon mousseux

PRODUCTO / PRODUCT/ PRODUIT	Código EAN	Medidas caja	Peso Neto	Unid./Caja	Cajas/ Palet	Unid./ Palet	Peso/ Caja
JEAN CHARLES SEMI-SECO	84 37 0073 65 764	17 x 32 x 26 cm	1.295 g	6	125	750	8 kg

1 Tc 20 DRY: 2.000 cajas / boxes / boîtes • 1 Tc 40 DRY: 3.000 cajas / boxes / boîtes



STYLUS

Brut espumoso rosado

SPARKLING ROSÉ BRUT MOUSSEUX ROSÉ BRUT

Magnifico espumoso rosado ligero, muy fresco y agradable, elaborado con la variedad bobal fermentación contralada a 18 C° y levaduras seleccionadas

Magnificent sparkling rosé light, very fresh and agreeable, made with the variety bobal

Controlled fermentation at 18°C and selected yeasts.

Magnifique mousseux rosé léger, très sec et agréable, élaboré avec la variété bobal fermentation contrôlée à 18°C et levures sélectionnées.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Vista: Brillante, cristalino color rojo fucsia. **Look:** Bright, crystalline red colour fuchsia red. **Aspect visuel:** Brillant, cristallin couleur rouge fuchsia.

Aroma: Fresco y ligeramente afrutado. **Aroma:** Clean, fresh with a slight berries flavour. **Arôme:** Propre, frais avec un souvenir à fruits des bois.

Boca: Limpio, fresco con recuerdo a frutas del bosque. **Taste:** Fresh, fruited with strawberry and raspberrry flavour. Agreeable and prolonged aftertaste. **Bouche:** Frais, fruité avec un souvenir à fraises et framboises. Arrière-goût agréable et prolongé.

• **Grado alcohólico / Alcohol level / Niveau d'alcool: 10,5 % Vol**

• **Temperatura de consumo / Serving temperature / Température de consommation: 6 a 8 °C**

• **Gastronomía:** Ideal para aperitivos , ensaladas , arroces , para acompañar en cualquier momento del día. **Gastronomy:** Ideal for appetisers, salads, rice dishes and as a complement at any time of the day. **Gastronomie:** Ideal for appetisers, salads, rice dishes, to accompany any time in the day.

FORMATO / FORMAT:

Botella / Bottle / Bouteille: Cuvée close **75cl**_ blanco/white/blanc. Lid: Mushroom sparkling / Bouchon: Champignon mousseux

PRODUCTO / PRODUCT/ PRODUIT	Código EAN	Medidas caja	Peso Neto	Unid./Caja	Cajas/ Palet	Unid./ Palet	Peso/ Caja
STYLUS ESPUMOSO BRUT ROSADO	84 37 00 73 65 74 0	17 x 32 x 26 cm	1.295 g	6	125	750	8 kg

1 Tc 20 DRY: 2.000 cajas / boxes / boîtes • 1 Tc 40 DRY: 3.000 cajas / boxes / boîtes



STYLUS

Semi seco espumoso

SPARKLING SEMI-DRY MOUSSEUX DEMI-SEC

Espumoso ligero, muy fresco y agradable, elaborado con la variedad aire con fermentación contralada a 18 C° y levaduras seleccionadas.

Sparkling light, very fresh and agreeable, made

with the variety 'aire' with controlled fermentation at 18°C and selected yeasts.

Mousseux léger, très frais et agréable, élaboré avec la variété 'aire' avec fermentation contrôlée à 18°C et levures sélectionnées.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Vista: Claro , luminoso con ligeros reflejos amarillo oro. **Look:** Light, bright with slight golden yellow shades. **Aspect visuel:** Clair, lumineux avec de légers reflets jaune or.

Aroma: Fresco y ligeramente afrutado. **Aroma:** Fresh and slightly fruity. **Arôme:** PFrais et léger, fruité.

Boca: Suave, redondo armónico y con cuerpo. **Taste:** Smooth, rounded harmonious and bodied. **Bouche:** Doux, rond harmonieux et avec du corps.

• **Grado alcohólico / Alcohol level / Niveau d'alcool: 10,5 % Vol**

• **Temperatura de consumo / Serving temperature / Température de consommation: 6 a 8 °C**

• **Gastronomía:** Ideal para aperitivos , ensaladas , arroces , para acompañar en cualquier momento del día. **Gastronomy:** Ideal for appetisers, salads, rice dishes and as a complement at any time of the day. **Gastronomie:** Ideal for appetisers, salads, rice dishes, to accompany any time in the day.

FORMATO / FORMAT:

Botella / Bottle / Bouteille: Cuvée close **75cl**_ verde/green/vert. Lid: Mushroom sparkling / Bouchon: Champignon mousseux

PRODUCTO / PRODUCT/ PRODUIT	Código EAN	Medidas caja	Peso Neto	Unid./Caja	Cajas/ Palet	Unid./ Palet	Peso/ Caja
STYLUS ESPUMOSO BRUT ROSADO	84 37 00 73 65 771	17 x 32 x 26 cm	1.295 g	6	125	750	8 kg

1 Tc 20 DRY: 2.000 cajas / boxes / boîtes • 1 Tc 40 DRY: 3.000 cajas / boxes / boîtes



in vino veritas...



universal**wine**

F&Q UNIVERSAL WINE SL • P.I Garysol C/ Chopo , 42
02110 La Gineta (ALBACETE) SPAIN • Phone: 0034 967 27 60 53

www.universalwine.es