



# AZUMBRE

## VERDEJO

DO: RUEDA

VARIEDAD UVA: 100% VERDEJO

### ELABORACIÓN:

Fermentación en depósito de acero inoxidable

Con removido de lías durante un mínimo de 3 meses.

Temperatura de fermentación: 15°C.

Duración de la fermentación 21 días.

Maceración en frío: 12 horas 6°C.

Contiene sulfitos.

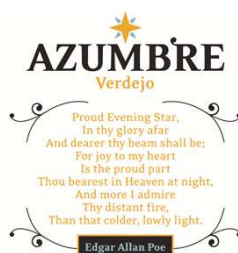
### FICHA DE CATA:

Elaborado con uvas de la variedad verdejo seleccionadas de majuelos propios situados en la provincia de Segovia a una altitud de 800 metros, siendo sus cepas en muchos casos prefiloxéricas con una media de edad de 80 años. Color amarillo limón brillante con reflejos verdosos.

En nariz es limpio, potente y fresco, muy mineral: aromas frutales de fruta de hueso (albaricoque), vegetales frescos, florales y un fondo de hinojo. Sabroso envolvente y untuoso, con toques de fruta blanca y minerales, muy equilibrado y largo.

**MARIDAJE:** Pescados, mariscos, ensaladas templadas, quesos y carnes blancas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8°C



Elaborado y embotellado por SCLAC.  
La Seca-Valladolid-España R.E. 2098 - VA  
temperatura de servicio: 6-8°C.



75cl.   
Contains sulphites · Contiene sulfitos · Bevat Sulfieten · Enthält Sulfite

### FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa musgo elite – tapón nomacorc.

Código de barras botella: 8414219000607/Medidas botella 7,5x7,5x31,6-1,30 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219000604/Medidas: 237x160x325-8 Kg. Palet 0,8x1,20x1,45 Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.

