

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.

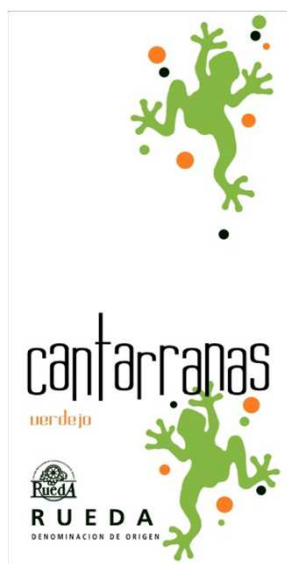
Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

Vino blanco elaborado a partir de una cuidada selección de nuestros mejores verdejos provenientes de la zona de Valladolid, con suelo cascajoso y con una edad media de 35 años. Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz es potente y fresco, con aromas a plátano y melocotón así como heno fresco. En boca es redondo y persistente, con notas de fruta de hueso y un amargor final típico de la variedad de la que procede.

MARIDAJE: Pescado, marisco fresco y ensaladas templadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C



FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219063213/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219063210/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37- Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4;Cajas por palet 100.