

# Dama del Lago



## 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 exclusivamente con uvas de la variedad Verdejo proveniente de majuelos propios localizados en la zona de Valladolid con una edad media de 30 años. Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Aroma delicadamente afrutado con recuerdos de fruta de hueso (melocotón), notas de manzana verde y un recuerdo final de heno fresco. Paladar suave y fresco, fino y largo postgusto.

**MARIDAJE:** Pescado y marisco fresco así como verduras a la plancha.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8°C



### FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219008214/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219008211/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.