

P INSPIRACION PAMPANO



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.

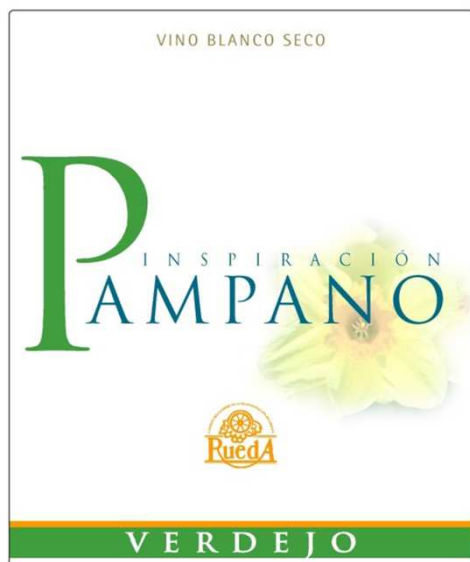
Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

Vino blanco elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Verdejo provenientes de majuelos propios localizados en la zona de Valladolid con una edad media de 30 años. Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Tiene un aroma fresco, equilibrado, muy característico de esta variedad. En boca es sabroso y muy persistente.

MARIDAJE: Pescados, mariscos, arroces y pasta.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C



FICHA LOGISTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219000119/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 12 bts. Código de barras: 28414219000113/Medidas: 310x235x310-14,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,70 Cajas por rellano 12; rellanos por palet 5-Cajas por palet 60.

