

## VERDEJO-VIURA

DO: RUEDA

VARIEDAD UVA: 75% VERDEJO-25% VIURA

### 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.

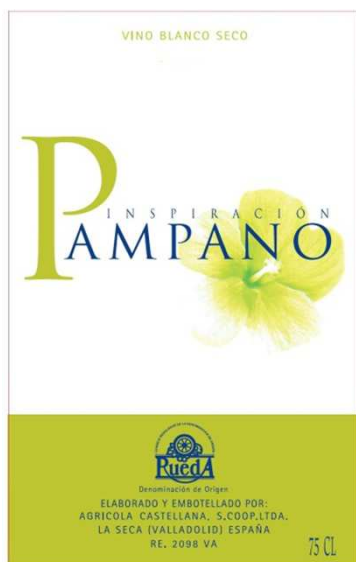
Contiene sulfitos.

### FICHA DE CATA:

Elaborado a partir de una cuidada selección de uvas de la variedad verdejo y viura vendimiadas a primera hora de la mañana en su punto justo de madurez. Color amarillo pajizo con tonos acerados. En nariz, destaca un vivo aroma a madreSelva, laurel fresco, limón y pimienta blanca. En boca los cítricos y la manzana verde se complementan con notas de especias y minerales.

**MARIDAJE:** Marisco fresco y platos asiáticos ligeros.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8°C



### FICHA LOGISTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219000102/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 12 bts. Código de barras:28414219000106/Medidas: 310x235x310-14,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,70 Cajas por rellano 12 rellanos por palet 5-Cajas por palet 60.