

# NAVESUR



## 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.

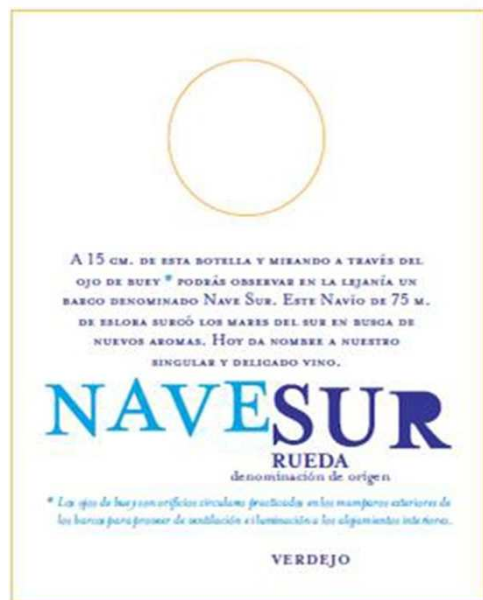
Contiene sulfitos.

### FICHA DE CATA:

Vino ligero y delicado, elaborado íntegramente con uvas seleccionadas de la variedad verdejo. Color dorado con reflejos acerados. Aromático, afrutado y suave, con gran estructura y complejidad en boca lograda gracias al removido diario de lías durante su elaboración.

**MARIDAJE:** Carnes blancas, ensaladas y atún.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8°C



### FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219019087/Medidas botella 7,27x7,27x31,3-1,16 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219019804/Medidas: 230x155x320-7,30 Kg. Palet 0,8x1,20x1,45 Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.