



- 🍷 D.O. Rueda
- 🍷 **Elaborado** Vendimia mecánica nocturna. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15°C.
- 🍷 **Variedad:** 100% Verdejo
- 🍷 Alcohol 11 % Vol.

#### NOTA DE CATA:

- 👁️ **Color** amarillo pajizo verdoso, brillante y limpio.
- 👂 En fase olfativa es intenso y amplio, con notas cítricas.
- 👄 En **boca** es untuoso y redondo con un final dulce y goloso, acidez justa que le da un excelente equilibrio y prolongado.
- 🍷 Maridaje: pasta, pescados, mariscos, así como foie fresco.
- 🍷 Temperatura de servicio: 4 – 6°C.

#### INDICACIONES TÉCNICAS:

**Condiciones de almacenaje:** Almacenar en lugares con temperaturas menores a 20°C. Se recomienda su consumo antes de dos años.

**Condiciones de transporte:** Transportar en condiciones de temperatura adecuada y sin humedad.

**Alérgenos:** Sulfitos < 10 mg/kg etiqueta con la leyenda "contiene sulfitos". Ausencia de OGM's.

