

Valtropin,



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.

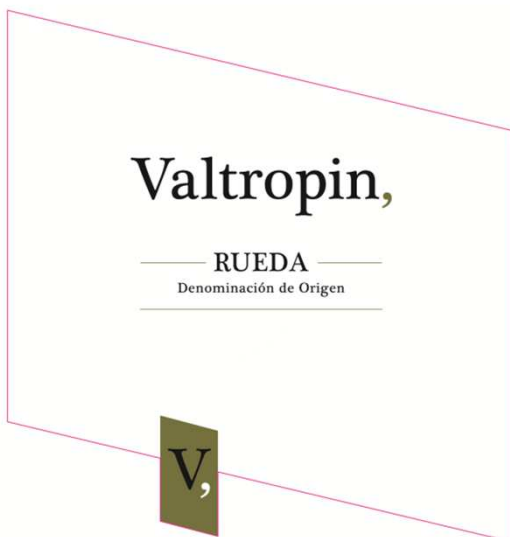
Maceración en frío: 12 horas 6°C.

FICHA DE CATA:

Vino joven elaborado con un cuidado coupage de las variedades Verdejo y Viura que le otorgan una gran complejidad. En nariz destacan notas minerales provenientes del terruño de la zona de Rueda (caliza). En boca es redondo y complejo con un paladar suave y complejo.

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: 8414219007606/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg Caja de 6 bts. Código de barras:18414219007603/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25 rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.