

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 proveniente 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



bascarlon

RUEDA

Denominación de Origen

bascarlon
VERDEJO



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.

Pescados mariscos arroces y pasta.
Temperatura de Servicio: 6-8°C.

Yellow-pale green colour, clean and bright. Pronounced fruit aromas. Crisp palate, Fruity and balanced with a delicate fennel aftertaste, typical of the Verdejo grapes it is made from. Fresh fish and seafood, rice and pasta.
Serving Temperature: 6-8°C.



Elaborado y embotellado por SCLAG La Sica - Valladolid (ESPAÑA) R.E. 2098-VA PRODUCT OF SPAIN

75cl



Contains Sulphites - Contiene Sulfitos - Bevat Sulfiten - Enthält Sulfit - Inholdholder Sulfiten

FICHA LOGISTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219006517/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219006514/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37; Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.