

Vacceos

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.

FICHA DE CATA:

Vino ligero y delicado elaborado íntegramente con uvas seleccionadas de la variedad Verdejo. Vino de color dorado pálido, limpio y brillante. Delicadamente perfumado en nariz con aromas de hinojo (aroma típico de la variedad). En boca predominan las notas de manzana verde y plátano.

MARIDAJE: Pastas, arroces y quesos suaves.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C



FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa nova natura – tapón advanted rueda.

Código de barras botella: 8414219000713/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 12 bts. Código de barras:28414219000717/Medidas: 310x235x310-14,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,70; Cajas por rellano; 12 rellanos por palet 5-Cajas por palet 60.