

NAVESUR



VERDEJO

DO: RUEDA

VARIEDAD UVA: VERDEJO-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.

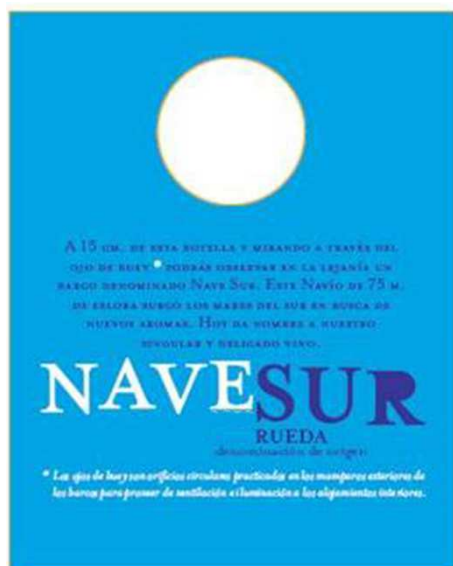
Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

Elaborado a partir de una cuidada mezcla de uvas de las variedades verdejo y viura, vendimiadas en su justo punto de madurez. Con un aroma delicadamente afrutado y fresco.

MARIDAJE: Pescado y marisco fresco y carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C



FICHA LOGISTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219017803/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219017800/Medidas: 240x170x301-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.