

Caballero de Castilla

VERDEJO

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN
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:

De color dorado pálido, limpio y brillante. Elaborado íntegramente con uvas seleccionadas de la variedad Verdejo. 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, pescado, mariscos frescos y quesos suaves.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C



FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219007507/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219007504/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37; Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.

