

# MORTERA



## 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.

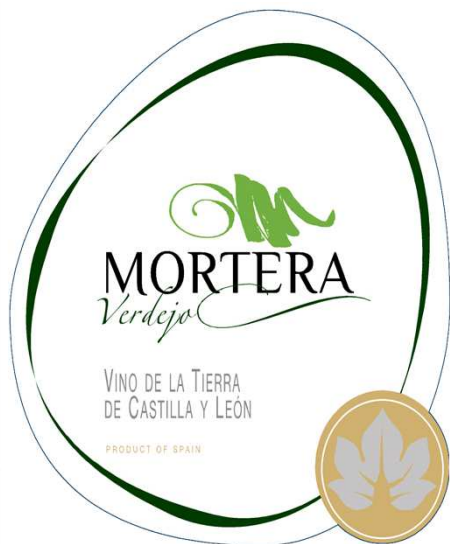
### FICHA DE CATA:

Vino ligero y delicado, 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 y quesos suaves.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8°C



### FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa viva natura – tapón rosca.

Código de barras botella: 8414219005510/Medidas botella 7,5x7,5x288,5-1,12 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219005517/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25 rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.