

ESTILETE



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:

Elaborado con uvas de la variedad Verdejo. Color amarillo limón brillante con reflejos verdosos. En nariz es limpio, potente y fresco, muy varietal: aromas frutales de fruta de hueso (albaricoque), vegetales frescos, florales y un fondo de hinojo. Sabroso, envolvente y untuoso, con toques de fruta blanca y vegetales, muy equilibrado y largo.

MARIDAJE: Pescado y marisco fresco, ensaladas templadas, quesos y carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C



FICHA LOGISTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219008115/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219008112/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25 rellanos por palet 4-Cajas por palet 100. Caja de 12 bts. Código de barras:21841421900813/Medidas: 310x235x310-14,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,70 Cajas por rellano 12 rellanos por palet 5-Cajas por palet 60.