

DOLCE BIANCO



8% VOL.

VERDEJO

DO: TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

VARIEDAD UVA: 100% VERDEJO

ELABORACIÓN:

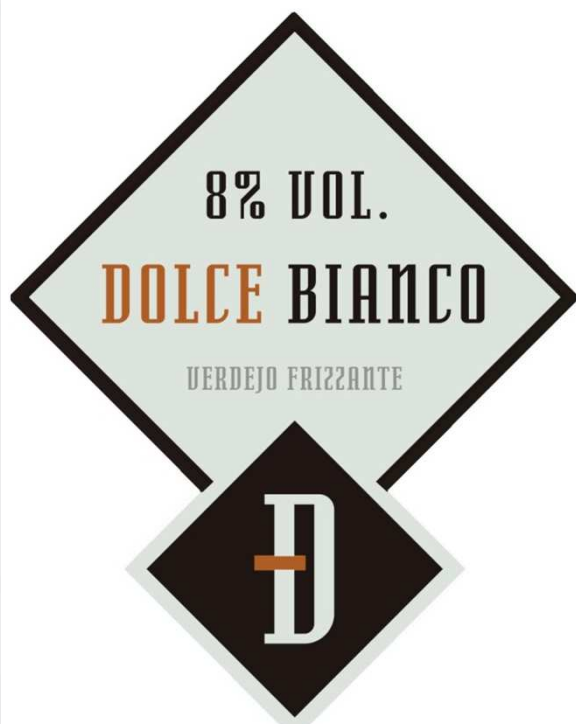
Elaborado de forma natural con uvas seleccionadas de la variedad Verdejo por parada de fermentación en frío, controlada parcialmente hasta llegar a 9° C. Esto hace que mantenga el dulzor y aparezcan las chispeantes burbujas propias que acarician el paladar cuando se bebe. Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

Vino amarillo pálido verdoso. Aroma intenso y frutal, con paladar refrescante y goloso.

MARIDAJE: Aperitivos y postres.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5-7°C



FICHA LOGÍSTICA:

Botella sensación blanca – corcho Neutrocork.

Código de barras botella: 8414219009105/Medidas botella 7,4x7,4x31,5-1,25 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:8414219059100/Medidas: 226x150x318-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,43; Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.