



# 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.

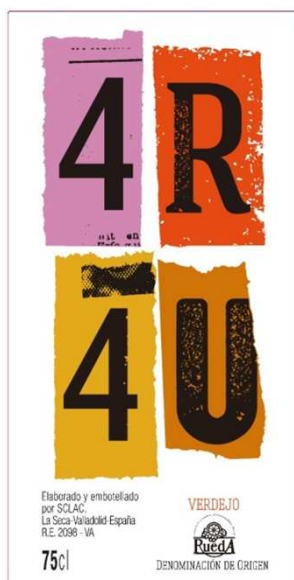
Contiene sulfitos.

## FICHA DE CATA:

Vino blanco elaborado con uvas de la variedad verdejo recogidas de nuestros propios viñedos con una edad promedio de 20 años situado en la región de Valladolid. Pálido, amarillo verdoso, limpio y brillante. Potente y muy afrutado en nariz. En el paladar es fresco y equilibrado con un final largo.

**MARIDAJE:** Pescado y marisco fresco, pastas y arroces.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8°C



## FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219806315/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 12 bts. Código de barras:28414219806319/Medidas: 310x235x310-14,50 Kg. Palet 0,8x1,20x1,70 Cajas por rellano 12 rellanos por palet 5-Cajas por palet 60.

