

CASADELUZ



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.

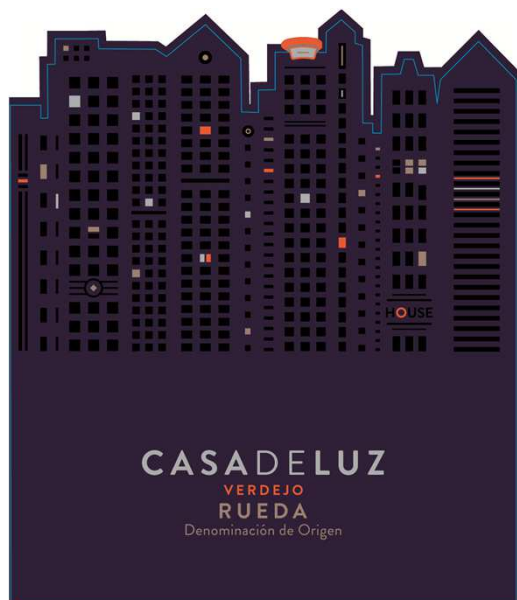
Contiene sulfitos

FICHA DE CATA:

Vino ligero y delicado, elaborado íntegramente con uvas seleccionadas de la variedad verdejo. Color dorado con reflejos acerados. Aromático, afrutado y suave, con gran estructura y complejidad en boca lograda gracias al removido diario de lías durante su elaboración.

MARIDAJE: Carnes blancas, ensaladas y atún.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C



FICHA LOGISTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219803628/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 12 bts. Código de barras:28414219803622/Medidas: 310x235x310-14,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,70 Cajas por rellano 12 rellanos por palet 5-Cajas por palet 60.