



## 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 a partir de una cuidada selección de nuestros mejores verdejos provenientes de la zona de Valladolid, con suelo cascajoso y con una edad media de 35 años. Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz es potente y fresco, con aromas a plátano y melocotón así como heno fresco. En boca es redondo y persistente, con notas de fruta de hueso y un amargor final típico de la variedad de la que procede.

**MARIDAJE:** Pescado, marisco fresco y ensaladas templadas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8°C



### FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219000140/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 12 bts. Código de barras:2841421900144/Medidas: 310x235x310-14,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,70 Cajas por rellano 12 rellanos por palet 5-Cajas por palet 60.