

CAMINO DEL SUR



VERDEJO

DO: RUEDA

VARIEDAD DE 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.

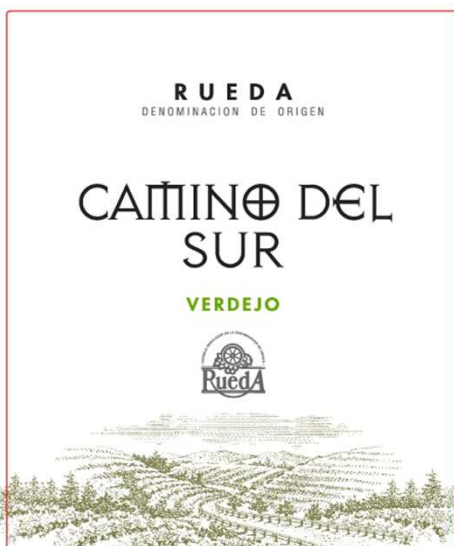
Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

Vino ligero y delicado, elaborado íntegramente con uvas seleccionadas de la variedad verdejo. Vendimiada en su punto óptimo de maduración procedente de viñedos de la Denominación de Origen Rueda en Valladolid. De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Aromas de manzana verde y plátano, delicadamente perfumado con hinojo (aroma típico de la variedad). Aromático, fresco y envolvente, con toques vegetales. Complejidad en boca logrado gracias al removido de lías durante su elaboración.

MARIDAJE: Pastas arroces y quesos suaves.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C



FICHA LOGISTICA:

Botella bordelesa tradicion light – tapón nomacorc light.

Código de barras botella: 8414219007019/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:28414219007013/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,69 Cajas por rellano 25 rellanos por palet 5-Cajas por palet 125.