

Palacio de Vivero



VERDEJO-VIURA

DO: RUEDA

VARIEDAD UVA: 75% VERDEJO-25% VIURA

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.

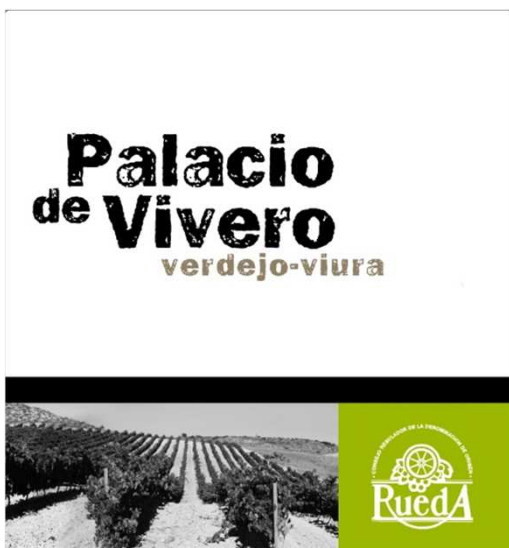
Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

Vino blanco joven elaborado exclusivamente con un cuidado coupage de las variedades Verdejo y Viura que le otorgan gran complejidad. Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz destacan notas minerales provenientes del terruño de la zona de Rueda (caliza). En boca es redondo y complejo con un paladar suave y fresco.

MARIDAJE: Pescados y mariscos frescos o ensaladas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C



FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219001703/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 12 bts. Código de barras:28414219001707/Medidas: 310x235x310-14,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,70 Cajas por rellano 12 rellanos por palet 5-Cajas por palet 60.

