

DOLCE PIACERE FRIZZANTE

VERDEJO

DO: TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

VARIEDAD UVA: 100% VERDEJO

ELABORACIÓN:

Elaborado de forma natural con uvas seleccionadas de la variedad Verdejo por parada de fermentación en frío, controlada parcialmente hasta llegar a 9° C. Esto hace que mantenga el dulzor y aparezcan las chispeantes burbujas propias que acarician el paladar cuando se bebe. Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

Vino amarillo pálido verdoso. Aroma intenso y frutal, con paladar refrescante y goloso.

MARIDAJE: Aperitivos y postres.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5-7°C



FICHA LOGISTICA:

Botella Rhin – Cápsula rosca.

Código de barras botella: 8414219000003/Medidas botella 7,72x7,72x32,6-1,25 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:88414219000009/Medidas: 235x160x335-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,43; Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.