



El verdejo revoltoso de Bodega Cuatro Rayas

Cumpliendo la máxima de que no hay dos sin tres Bodega Cuatro Rayas repite éxito con una elaboración poco convencional con uva 100% Verdejo, '61' Frizzante 5.5, un verdejo revoltoso que completa la gama '61 Sesenta y Uno' con su prestigioso '61' Dorado y el sorprendente '61' Vermouth Verdejo. La mayor bodega de la DO Rueda se suma así a las elaboraciones de mosto parcialmente fermentado tan demandadas en el mercado; hasta la fecha los frizzantes de la bodega lasecana como El Dolce Bianco sí se consideran vino al alcanzar los 8 grados de alcohol.

Elaborado de forma natural con uvas seleccionadas de la variedad Verdejo por parada de fermentación en frío a 5. 5°. Este frizzante joven lleva por nombre '61', la primera marca de vino que embotelló Bodega Cuatro Rayas en la década de los años cincuenta.

- **Elaboración:** Fermentación parcial del mosto. Se conserva en frío hasta su embotellado.
- **Variedades:** 100% Verdejo.
- **Alcohol** 5.5%.
- **Color** amarillo pajizo, brillante.
- **Aromas** a melocotón y cítricos, acompañados de una agradable burbuja.
- **En boca** es fresco y vivaz, con recuerdos a melocotón y un dulzor amable.
- **Servido** muy frío (5° C) resulta perfecto como aperitivo. Acompaña gran variedad de platos: pasta, comida asiática y postres.

INDICACIONES TÉCNICAS:

Condiciones de almacenaje: Almacenar en lugares con temperaturas menores a 20°C. Se recomienda su consumo antes de dos años.

Condiciones de transporte: Transportar en condiciones de temperatura adecuada y sin humedad.

Alérgenos: Sulfitos < 10 mg/kg etiqueta con la leyenda "contiene sulfitos". Ausencia de OGM's.