



- 🍷 D.O. Rueda
- 🍷 Elaboración: 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. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15°C. Duración de la fermentación 21 días.
- 🍷 Variedad: 100% Verdejo
- 🍷 Alcohol 13% Vol.

NOTA DE CATA:

- 👁️ **Color** 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.

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.