



PALACIO *De* VIVERO



-  **D.O. Rueda**
-  **Vendimia** nocturna mecanizada. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15°C. Duración de la fermentación 21 días.
-  **Varietal:** Verdejo.
-  **Alcohol:** 12,5% - 13,5% Vol. dependiendo de añada y lote.

NOTA DE CATA:

-  **Color** limón con reflejos acerados.
-  En **nariz**, aromático y suave.
-  En **boca** es afrutado, con buena estructura y complejidad.
-  **Maridaje:** carnes blancas, ensaladas y atún.
-  **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.



Certificación Vino Vegano

