



- 🍷 D.O. Rueda.
- 🍷 Elaboración: Vendimia nocturna, a máquina. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15°C. Duración de la fermentación 21 días. Maceración en frío: 4 horas 6°C.
- 🍷 Variedad: Verdejo.
- 🍷 Alcohol: 12'5%-13'5% Vol, dependiendo de añada y lote.

NOTA DE CATA:

- 🍷 **Color** amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.
- 🍷 **Aroma** fresco, equilibrado, muy característico de esta variedad.
- 🍷 En **boca** es sabroso y muy persistente.
- 🍷 Maridaje: pescados mariscos arroces y pasta.
- 🍷 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.