

RUEDA VERDEJO



Origen	España
Zona	Rueda
Variedad	100% Verdejo

Edad viñedo	25 años
Suelo	Grava



Elaboración

Tipo de vendimia	Mecanizado / Manual
Fermentación alcohólica	21 días
Alérgenos	Sulfitos



Viñedo

Vino procedente de uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos, situados en la parte más septentrional del Parque Natural Vega del Duero-Riberas de Castronuño.

Nota de cata



Color Amarillo pajizo con reflejos verdosos.



Nariz En nariz es potente, con notas de fruta fresca, manzana verde y heno.



Boca Paladar fresco y equilibrado.



Consumo y conservación

Maridaje perfecto con pescados y marisco fresco, pastas y arroces.
Servir entre 6 y 8°C.



Logística

Botella	
GTIN13	8437010690174
Tipo	Bordelesa
Caja	
GTIN14	28437010690178
Pallets	
Clase	EUR USA
Cantidad de botellas	750 900

