



40

CUATRO RAYAS
CUARENTA
VENDIMIAS
CUVÉE

- 🍷 D.O. Rueda
- 🍷 Dos tipos de elaboraciones, 20% que fermenta en bodega nueva de roble francés de 500 litros y el resto elaborado en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada a 12° C, que se unen acabada su fermentación para su crianza de 5 meses sobre sus lías que se complementa con una crianza mínima de 3 meses en botella.
- 🍷 Variedad: 100% Verdejo. Uva procedente de viñedos de más de 40 años situados en el corazón de la denominación de origen Rueda
- 🍷 Alcohol 13% Vol.
- 👁 **Color** amarillo limón con tonos acerados.
- 👃 **En nariz** intensa y compleja donde se reconocen los sellos de identidad de la variedad verdejo como son el hinojo y la fruta de árbol, complementados con un toque sutil de especiados adquiridos por ese paso leve por la bodega.
- 👄 **Boca** equilibrada y envolvente que nos deja recuerdos de los aromas encontrados en nariz.
- 🍷 **Maridaje:** Arroz, pastas, pescados y carnes blancas
- 🍷 **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.

