

# BITÁCORA

## VERDEJO

DO: RUEDA

VARIEDAD UVA: 100% VERDEJO

### ELABORACIÓN:

Fermentación en depósito de acero inoxidable

Con removido de lías durante un mínimo de 3 meses.

Temperatura de fermentación: 15°C.

Duración de la fermentación 21 días.

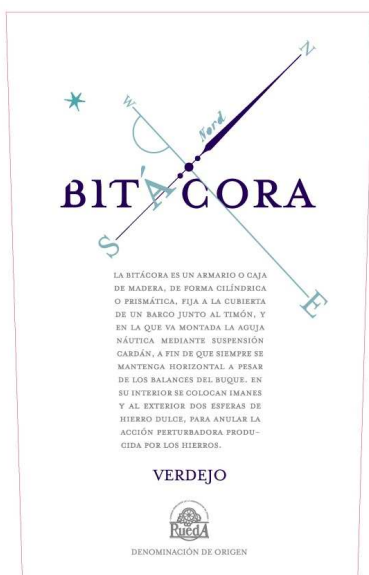
Maceración en frío: 12 horas 6°C.

### FICHA DE CATA:

Elaborado con una selección de uvas de la variedad verdejo de viñedo propio. De color amarillo pajizo con reflejos acerados, brillante y de gran intensidad. Fresco y afrutado en nariz con un paladar complejo y envolvente con notas de hinojo y boj, típicos de la variedad. Ofrece a la vista un bonito color amarillo alimonado pálido, verdoso, limpio y brillante.

**MARIDAJE:** Pastas arroces y quesos suaves.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8°C



### FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa nova natura – tapón advanted rueda.

Código de barras botella: 8414219004216/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 12 bts. Código de barras:28414219004210/Medidas: 310x235x310-14,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,70; Cajas por rellano; 12 rellanos por palet 5-Cajas por palet 60.