

Cuatro Rayas®

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 uvas seleccionadas de la variedad verdejo provenientes de la delicada conjunción de distintas fincas y pagos situadas en la D.O Rueda. Ofrece a la vista un bonito color amarillo alimonado pálido, verdoso, limpio y brillante.

En nariz es potente, con notas de fruta fresca, manzana verde, heno, y ecos amielados. Paladar fresco equilibrado y goloso, redondo muy frutal, con carácter y un delicado final en boca a hinojo muy característico que reafirma la personalidad de los verdejos de los que procede.

MARIDAJE: Pescado y marisco fresco, pastas y arroces, quesos y carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C



FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa musgo élite – tapón nomacorc.

Código de barras botella: 8414219001000/Medidas botella 7,5x7,5x31,6-1,30 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219001007/Medidas: 237x160x325-8 Kg. Palet 0,8x1,20x1,45 Cajas por rellano 25 rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.