

Veliterra

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:

Vino ligero y delicado, elaborado íntegramente con uvas seleccionadas de la variedad verdejo. Vino de color dorado pálido. Limpio y brillante.

Delicadamente perfumado en nariz con aromas de hinojo (aroma típico de la variedad). En boca predominan las notas a manzana verde y plátano.

MARIDAJE: Pastas, arroces o quesos suaves.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C



FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa nova natura – tapón advanted rueda.

Código de barras botella: 8414219001109/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219001106/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25 rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.