



- 🍷 D.O. Rueda.
- 🍷 Vendimia mecánica nocturna.
- 🍷 Elaboración: Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15°C. Duración de la fermentación 21 días.
- 🍷 Varietal: Verdejo.
- 🍷 Alcohol: 12'5%-13'5% Vol. dependiendo de añada y lote.

#### NOTA DE CATA:

- 👁️ Vino ligero y delicado, con **color** limón con reflejos acerados.
- 👃 Aromático, afrutado y suave en **nariz**.
- 👄 Con buena estructura y complejidad en **boca**.
- 🍴 **Maridaje:** Carnes blancas, ensaladas y atún.
- 🍷 **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.



**VEGAN**

