



- 🌿 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.

