



- 🍷 D.O. Rueda
- 🍷 **Elaborado** a partir de una selección de verdejos provenientes de la zona de Valladolid, con suelo cascajoso. Vendimia nocturna mecanizada. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15°C. Duración de la fermentación 21 días. Maceración en frío: 4 horas 6°C.
- 🍷 **Varietal:** Verdejo.
- 🍷 **Alcohol:** 12'5%-13'5% Vol, dependiendo de añada y lote.

NOTA DE CATA:

- 👁️ **Color** amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante.
- 👃 En **nariz** es potente y fresco, con aromas a plátano y melocotón, así como heno fresco.
- 👄 En **boca** es redondo y persistente, con notas de fruta de hueso.
- 🍷 **Maridaje:** Pescado, marisco fresco y ensaladas templadas.
- 🍷 **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.

