



- 🍷 D.O. Rueda
- 🍷 Elaboración: Viñedos seleccionados. Vendimia nocturna mecánica. Elaborado con uvas seleccionadas de la variedad verdejo provenientes de una delicada selección de fincas y pagos situadas en la D.O Rueda. Fermentación en depósito de acero inoxidable, maceración en frío durante 4 horas a 6°C.
- 🍷 Variedad: 100% Verdejo
- 🍷 Alcohol 13% Vol.

#### NOTA DE CATA:

- 👁️ **Color** Amarillo pálido con reflejos verdosos.
- 👃 **En nariz** es potente, con notas de fruta blanca y cítricos.
- 👄 **Paladar** fresco equilibrado y goloso, redondo muy frutal, con carácter y un delicado final en boca a hinojo.
- 🍴 **Maridaje:** Pescado y marisco fresco, pastas y arroces, quesos y carnes blancas.
- 🍷 **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.