

VARIEDAD: Verdejo 100%

COSECHA: 2018

GRADUACIÓN: 12,5%Vol

ELABORACIÓN: Maceración con hollejos de 4 a 5 horas a 10°C. Fermentación a 13,5°C.

NOTA DE CATA: Color amarillo verdoso. Aromas a frutas tropicales y flores blancas. En boca es afrutado, fresco, sabroso, destacando por su untuosidad, equilibrio y persistencia.

MARIDAJE: Disfruta nuestra variedad Verdejo acompañando pescados, mariscos, vegetales, aves o arroces. Un vino versátil, ideal también para ser degustado entre horas en buena compañía.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10°C

DATOS CAJA

MATERIAL: Cartón y bolsa de polietileno

VOLUMEN: 3 litros

CÓDIGO EAN: 8411906012028

DIMENSIONES (LxAnxAI): 167x99x213 mm.

PESO: 3180 g.

DATOS PALET

EUROPALET: 80x120 cm.

CAJAS/PALET: 250 (50x 5 pisos)

ALTURA TOTAL: 125 cm.

PESO INCLUIDO PALET: 825 kg.

