

VAYA PASADA

D.O. RUEDA



Nota de cata

Color: Amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos

Aroma: intensidad aromática media - alta, con buena frescura con notas típicas del Verdejo

Paladar: Equilibrado. Presenta una fresca acidez y un final largo fresco

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 10 a 12°C

Maridaje: Pasta al pesto, quesos suaves, arroces y pescado azul.

VAYA PASADA

D.O. RUEDA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. RUEDA

Variedad de Uva: VERDEJO

Cosecha: 2023

VIÑEDO PROPIO

Superficie: 308 ha

Ubicación: Rueda, Pollos y La Seca (Valladolid)

Tipo de Suelo: Estructurado, equilibrado, pedregoso y con textura franco arenosa.

Edad media: 15 años

Altitud media: 750 m

Clima: Mediterráneo con influencia continental

Densidad media de plantación: 2.976 cepas/ha

Rendimiento: 9.000 kg/ha

Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica nocturna

Fecha de vendimia: Septiembre

Depósitos de Fermentación: Acero Inoxidable con temperatura controlada

Temperatura de Fermentación: 14-16 °C

Tiempo de Fermentación: 12-16 días

Datos Analíticos

Grado: 13 %

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa blanca 75 cl

Tapón: Diam 1

Caja: 12 botellas

Dimensiones caja: 31,9 x 23,9 x 30,9 cm

Peso caja: 14 Kg

Paletización: Palet Euro 80x120: 720 botellas

Nº cajas por capa: 25

Nº de capas: 5

Nº de cajas por palet: 60

Código EAN bot.: 8420759800119

Código EAN caja: 284 20759 80011 3