










-  **D.O. Rueda**
-  **Elaborado** Vendimia mecánica nocturna.
Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15°C.
-  **Variedad:** 100% Verdejo
-  Alcohol 11% Vol.

NOTA DE CATA:

-  **Color** amarillo pajizo verdoso, brillante y limpio.
-  En fase olfativa es intenso y amplio, con notas cítricas.
-  En **boca** es untuoso y redondo con un final dulce y goloso, acidez justa que le da un excelente equilibrio y prolongado.
-  Maridaje: pasta, pescados, mariscos, así como foie fresco.
-  Temperatura de servicio: 4 – 6°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.