

Señorío de Nava Rueda

Cosecha 2016

100% Verdejo

12, 50 % Vol.

Ac. Total 5,10 g/l (Ac. Tartárico)

1,52 g/l Azúcares Reductores



ELABORACIÓN

Vendimia manual. Se le realiza un despalillado-estrujado según se recepciona en la bodega. Se produce un sangrado del mosto tras una maceración en frío con los hollejos durante seis horas. Después del desfangado, comienza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada inferior a 18°C. A continuación se mezclan las variedades, homogeneiza, clarifica, filtra, embotella y sale al mercado.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color muy pálido con irisaciones verduscas. Nariz muy intensa con aromas herbáceos. En boca es fresco, armónico y muy frutoso.

Vino para disfrutar junto a cualquier aperitivo y ensaladas. Perfecto acompañante de comida asiática, marisco o pescado, incluso elaboraciones ligeras de carne, pizza y arroces.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 8-9°C.

DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO	UNIDADES por caja	CAJA dimensiones (mm)	CAJAS EURO palet
75 cl	6 bot	235x155x313	100
75 cl	12 bot	310x230x313	60

