

Cuatro Rayas®

VIÑEDOS CENTENARIOS

VERDEJO

DO: RUEDA

VARIEDAD UVA: 100% VERDEJO

ELABORACIÓN:

Fermentación en depósito de acero inoxidable

Con removido de lías durante un mínimo de 4 meses.

Temperatura de fermentación: 15°C.

Duración de la fermentación 21 días.

Maceración en frío: 24 horas 6°C.

FICHA DE CATA:

Vino blanco de alta gama elaborado con uvas seleccionadas de la variedad verdejo procedentes de viñedos en vaso centenarios. Color amarillo limón brillante con reflejos verdosos. En nariz es limpio, potente y fresco, muy varietal: aromas a fruta de hueso (melocotón) y vegetales frescos con un fondo de hinojo. Sabroso, envolvente y untuoso, con un toque de fruta blanca y vegetales muy equilibrado.

MARIDAJE: Pescados y carnes a la brasa.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C



FICHA LOGISTICA:

Botella borgoña nova natura – tapón diam.

Código de barras botella: 8414219001314/Medidas botella 8,3x8,3x29,6-1,30 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras: 18414219001311/Medidas: 255x170x299-8 Kg. Palet 0,8x1,20x1,14 Cajas por rellano 21; rellanos por palet 5-Cajas por palet 105.