

WIN

ES
NE

WIN 5.0 Verdejo Frizzante

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Fresco y chispeante, elaborado íntegramente con uvas de las variedades Verdejo y Sauvignon Blanc.

Fresh and sparkling, exclusively produced with Verdejo and Sauvignon Blanc grapes.

Amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y muy brillante.



Yellow pale with greenish hints, clean and very brilliant.

Desenfadado y muy afrutado con toques tropicales de piña y maracuyá, entre notas cítricas y florales anisados.



Easy-going, very fruity with tropical notes like pineapple and passion fruit, citrus and aniseed flavored.

Boca fresca, agradable y muy equilibrada, entre una punta del moderado dulzor propio de los azúcares del vino, en equilibrio con las frescas notas de su acidez y las sensaciones carbónicas.



Fresh palate, pleasant and very well-balanced, appealing sweetness from the natural residual sugars of the wine, in harmony with a refreshing acidity and sparkling sensations.

PRODUCTOR PRODUCER

SINALCOHOL, S.L.

DIRECTOR GENERAL WINEMAKER

Carlos Moro

AÑO DE FUNDACIÓN ESTATE FOUNDED

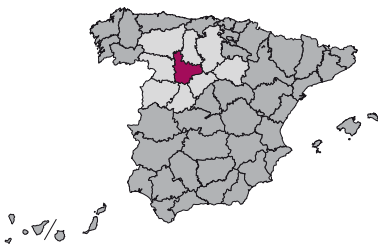
2007

REGIÓN REGION

Rueda

PAÍS COUNTRY

España / Spain



Formato - Format 750ml

Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Villalba de Adaja
Tamaño - Size	130 Ha
Composición del suelo - Soil composition	arenosarcilloso - sand and clay
Tipo de elaboración - Training method	tradicional con interrupción de la fermentación - traditional white making
Altitud - Elevation	650 m
Viñedo/Ha - Vines/Ac	4400 v/Ha
Producción/Ha - Yield/Ac	7.000 kg/Ha
Orientación - Exposure	Sur - South
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1998

Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Varietal - Varietal composition	90% Verdejo - 10% Sauvignon Blanc
Vendimia - Harvest time	Septiembre - September
Botellas producidas - Production	850.000
Fermentación - Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (12°C) 10-14 days in stainless steel tanks (53.6°F)
Crianza - Aging	No

Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	5,0 %
Azúcar residual - Residual sugar	70 g/l
Acidez - Acidity	5.50 g/l
Extracto seco - Dry extract	133 g/l

GRUPO MATARROMERA

Ctra. San Bernardo s/n
47359 Valbuena de Duero,
Valladolid - SPAIN
T +34 983 683 315
F +34 902 430 189

www.grupomatarromera.com
emina@emina.es



MATARROMERA USA INC

80 River Street, Suite 3D - Hoboken, NJ 07030 - USA
T 310 625 5301 | www.grupomatarromera.com/usa | gmusa@matarromera.es
facebook.com/MatarromeraUSA | twitter.com/MatarromeraWine

MATARROMERA CHINA

Room 1509, Jing An Zhong Hua Building, 1701 West Beijing Road, Shanghai 200040
上海市北京西路 1701号静安中华大厦 509室, 200040
电话: +86 21 6288 4788 传真: +86 21 6288 4080 手机: +86 180 1797 9649
www.grupomatarromera.com/zh | exportchina2@matarromera.es