



Elaboración

Partiendo de uvas rigurasamente seleccionadas, se extrae el mosto en prensas hidráulicas. La feermentación se controla mediante frío. El vino es filtrado y estabilizado en frío.

Tipo de Vino

Blanco con D.O. Rueda

Graduación

12,5°

Tipo de uva

Verdejo

Presentaciones

Caja 12 botellas.

Códigos

8422752000084

Características

Amarillo oro de intensidad media con algunos reflejos, verdosos. En nariz es muy amplio, con intensos aromas a la variedad verdejo que lo compone, heno y fruta tropical madura. En boca se presenta fresco, afrutado, untuoso, amplio, consistente, redondo, equilibrado. Muy fácil de beber.

Recomendaciones gastronómicas

Especialmente recomendado para aperitivos, pescados y mariscos.

Servir frío entre 7° y 9°.

