



40

CUATRO RAYAS

CUARENTA VENDIMIAS

- D.O. Rueda
- Procedente de viñedos plantados en los años 90. Maceración en frío. Fermentación en depósito a una temperatura de 15°C.
- Variedad: 100% Sauvignon Blanc
- Alcohol 13% Vol.
- Color** amarillo pálido.
- Es un vino con un estilo **aromático** frutal. Los aromas evocan frutas cítricas acompañadas por un fondo de flores blancas, y una nota balsámica que recuerda la hierbabuena.
- En boca** tiene una alta y refrescante acidez, fruta cítrica.
- Maridaje:** Este vino es altamente compatible con preparaciones de pescado y marisco en crudo, al vapor o a la plancha. También marida perfectamente con arroces.
Temperatura de servicio: 8-10°C.

Selección Especial Elena M^a Oyagüe

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.

