



Proveniente de majuelos propios de producción ecológica. Vendimia mecánica nocturna.

- 🍷 D.O. Rueda
- 🍷 Fermentación en depósito de acero inoxidable. Removido de lías durante un mínimo de 3 meses.
- 🍷 **Variety:** 100% Verdejo
- 🍷 Alcohol 13% by Vol.

#### NOTA DE CATA:

- 👁️ Amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante.
- 👂 Tiene unos aromas frescos, fruta cítrica, y balsámicos muy característicos de esta variedad.
- 👄 En boca es sabroso y muy persistente.
- 🍷 Maridaje: Pescados, mariscos frescos y pasta.
- 🍷 Temperatura de servicio: 6 - 8°C.



Vegan Wine Certification

#### TECHNICAL INSTRUCTIONS:

**Storage Conditions:** Store in a place below 20°C. Best before two years.

**Shipping Conditions:** Transport under dry and right temperature conditions.

**Allergens:** Sulphites 10 < mg/kg 'contains sulphites' on the label. GMO free.



**RUEDA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN