



- 🍷 D.O. Rueda
- 🍷 Fermentado en barrica de roble francés Allier y americano. Permanece con sus lías en las barricas durante 6 meses.
- 🍷 Variedad: 100% Verdejo. Uva procedente de viñedos de más de 30 años. Vendimia manual diurna.
- 🍷 Alcohol 13,5% Vol.
- 👁️ **Color** amarillo limón intenso.
- 👃 **En nariz** es limpio y amplio, de aromas tostados y de fruta madura con notas de boj.
- 👄 **En boca** destaca por su estructura, equilibrio y untuosidad. Se trata de un vino cremoso con gran amplitud y notas finales a vainilla y balsámicos.
- 🍷 Maridaje: Pescados y carnes a la parrilla
- 🍷 Temperatura de servicio: 8 - 10°C.

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.



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN