







NAVESUR

A 15 CM. DE ESTA BOTELLA Y MIRANDO A TRAVÉS DEL OJO DE BUEY * PODRÁS OBSERVAR EN LA LEJANÍA UN BARCO DENOMINADO NAVE SUR. ESTE NAVÍO DE 75 M. DE ESLORA SURCÓ LOS MARES DEL SUR EN BUSCA DE NUEVOS AROMAS. HOY DA NOMBRE A NUESTRO SINGULAR Y DELICADO VINO.








NAVE SUR

Vendimia nocturna mecánica.

-  D.O. Rueda
-  Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15°C.
-  Variedad: 100% Verdejo
-  Alcohol 13% Vol.

NOTA DE CATA

-  **Color** limón con reflejos acerados.
-  En **nariz** es aromático, afrutado y suave.
-  Con buena estructura y complejidad en boca.
-  Maridaje: Carnes blancas ensaladas y atún.
-  Temperatura de servicio: 6 – 8°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