

DUNVIRO RUEDA VERDEJO



Origen	España
Zona	Rueda
Variedad	100% Verdejo
Edad viñedo	25 años
Producción	3000kg
Suelos	Cascajoso
Altitud	800m
Viticultura	Tradicional



Elaboración

Tipo de recolección	Mecanizada / Manual
Fermentación alcohólica	10 días aprox.
Fermentación maloláctica	10 días aprox.
Tiempo en bodega	Mínimo 24 meses
Tiempo en botella	Mínimo 9 meses
Alérgenos	Sulfitos



Viñedo

Vino procedente de uvas seleccionadas de nuestras mejores viñas, enclavadas en la parte más septentrional de la Reserva Natural Vega del Duero-Riberas de Castronuño



Consumo y conservación

Ideal para acompañar aperitivos y pasta



Cata

Color	Amarillo pajizo con reflejos verdosos.
Nariz	En nariz es potente, con notas de fruta fresca, manzana verde y heno.
Boca	Fresco con muy buena estructura y acidez



Logística

Botella

GTIN13	8437010690136
Tipo	Bordelesa

Caja 6 Botellas

GTIN14	18437010690133
--------	----------------



Palets

Clase	EUR	USA
Cantidad de botellas	750	900

