VAYA PASADA Verdejo 2017

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos

Aroma: intensidad aromática media - alta, con buena frescura con notas típicas del Verdejo

Paladar: Equilibrado. Presenta una fresca acidez y un final largo fresco

TEMPERATURA DE SERVICIO

Temperatura de servicio: 10 a 12ºC.

PACKAGING

BOTELLA: Bordelesa blanca 75 cl

TAPON: Silicona

CAJA: 12 BOTELLAS

DIMENSIONES CAJA: 31X31X24 CM

PESO: 15 KG

PALETIZACIÓN:

PALET: EURO 80X120: 720 BOTELLAS

Nº CAJAS POR CAPA: 12

Nº DE CAPAS: 5

Nº DE CAJAS POR PALET: 60

CÓDIGO EAN BOT.: 8427839000100

DATOS TÉCNICOS

Denominación: DO. RUEDA

Variedades de Uva: 100 % VERDEJO

Cosecha: 2017

Área de Producc.: Rueda

VIÑEDO

Superficie Viñedo.

Tipo de Suelo: Canto rodado

Edad media del Viñedo: 15 años

Densidad de plantación: 2.200 cepas/ha.

Rendimiento: 9000 kg/ha.

Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN:

Vendimia: Mecánica

Levaduras: Seleccionadas

Depósitos de Fermentación: Inoxidable

Temperatura Fermentación: 16ºC

Tiempo Fermentación: 18-20 días

Filtración: Con tierras diatomeas

Clarificación: Con bentonita

DATOS ANALÍTICOS

GRADO: 13%
ACIDEZ TOTAL: 5.4
SO2:140
AZÚCAR RESIDUAL: 2.8
PH 3.22

Recomendaciones de maridaje: Verduras, todo tipo de pescados, quesos frescos…