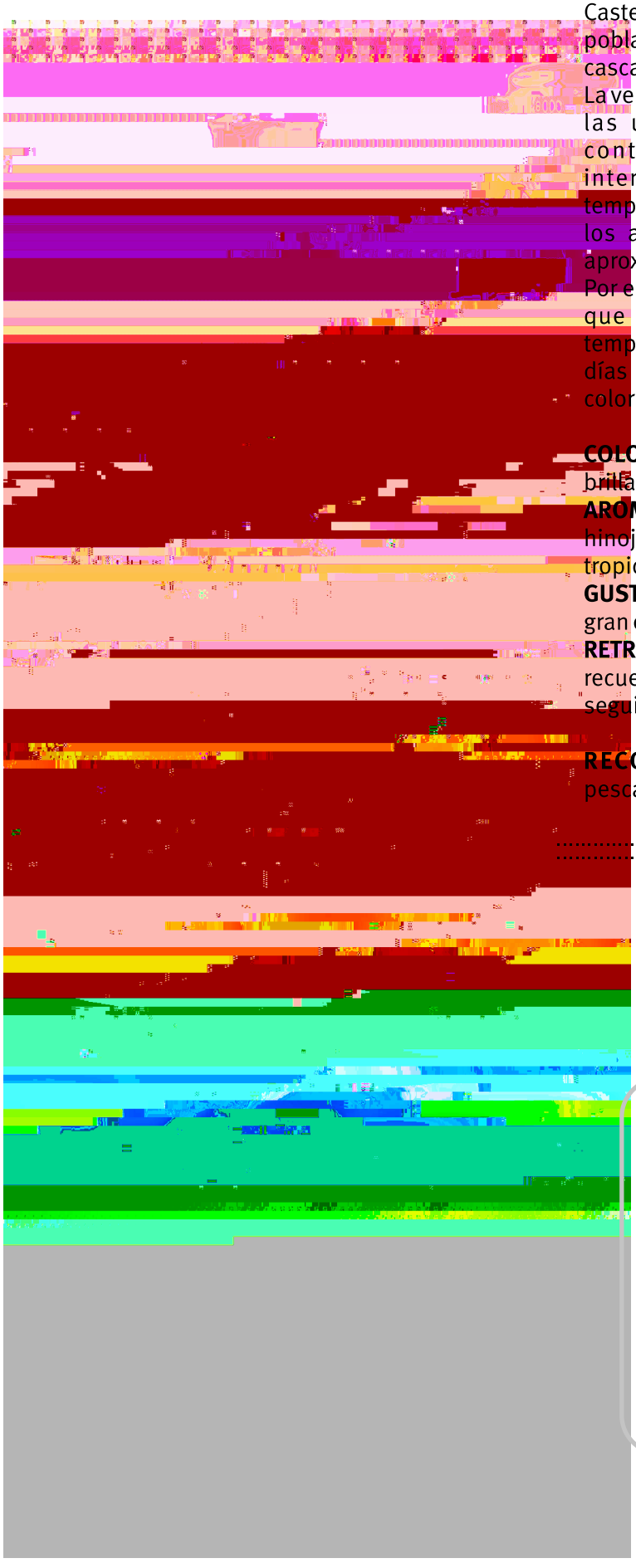
FINCAS DE
azabache



ELABORACIÓN: Es un vino blanco elaborado a partir de viñedos situados a 700 metros de altitud, en plena meseta Castellana de la Denonimación de Origen Rueda, entre las poblaciones de La Seca, Serrada y Rueda, en terrenos cascajosos por don un día pasó el Río Duero.
La vendimia es realizada por la noche, con el fin de recoger las uvas a la temperatura más baja posible. A continuación hacemos pasar las uvas, por un intercambiador tubular hasta conseguir bajar la temperatura entre 6 y 8ºC, de esta forma podemos extraer los aromas de la piel macerando el mosto durante aproximadamente doce horas.
Por el método de escurrido se obtiene el mosto flor con el que se va a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14 y 16ªC durante 12 a 15 días obteniendo un vino blanco muy aromático, de un color verdoso brillante y bonito.

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos verdosos muy brillantes.
AROMA: Muy complejo, con notas herbáceas, anisadas e hinojos, finas hierbas y cítricos con un fondo de fruta tropical muy expresiva.
GUSTO: La entrada es fresca y muy untuosa. Posee un gran equilibrio con un final largo y redondo.
RETROGUSTO: Es muy persistente, dejando excelentes recuerdos de fruta verde, el final de boca es largo e invita a seguir bebiendo.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Mariscos, pescados, carnes blancas y patés.

100% Verdejo

10 ºC

CAJA 6 BOTELLAS	
CÓDIGO BOTELLA	8423513004136
CÓDIGO CAJA	28423513004130
PESO	7,3 kg.
CAJAS POR PALET	125
CAPAS POR PALET	5
CAJAS POR CAPA	25
PESO EUROPALET	935,5 kg.