



Vino de la Tierra de Castilla

Lazarillo



Bodegas Yuntero

Variedad

100% Airén



Elaboración

Este vino es fruto de la una cuidadosa selección de uvas en las parcelas con producciones más bajas y calidad superior, donde realizamos estrictos controles de los parámetros de maduración, para determinar el momento ideal de la vendimia.

Seguidamente, se procede a un cuidadoso despalillado y sangrado del mosto yema desde el depósito autovaciante.

A continuación, se lleva a cabo un desfangado estático en depósito durante 24 horas, terminando el proceso con una fermentación a 16°C de temperatura para extraer todos los aromas de la variedad.



Análisis

Alcohol (% vol): 11 ± 0.5

Ácido Acético (g/L): < 0.5

PH: < 3.50

Acidez total (g/L): 5.5 ± 0.5


SO₂ libre (mg/L): 35 ± 5


SO₂ total (mg/L): < 150


Azúcares (g/L): 2 ± 1



Nota de cata


 Amarillo pálido con ribete dorado

 Delicado y limpio. Con recuerdo a fruta fresca, manzana verde y banana

 Suave, fresco, con una buena acidez y viveza

Gastronomía

Perfecto para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas y arroces

Recomendamos servirlo entre 6 y 8°C. 

Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	60	720	890	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	80	960	1160	10 Palets	20 Palets