



Mundo de yuntero



Variedad

75 % Verdejo 25% Sauvignon Blanc



Elaboración

Este coupage nace de una esmerada elaboración de uvas recogidas a mano en nuestros viñedos ecológicos. El vino se elabora según los estándares y normativas de la agricultura ecológica, y bajo el mismo criterio se realizan todos los procesos y tratamientos naturales hasta obtener este excelente vino orgánico. Durante el proceso de elaboración, pasa por un desfangado del mosto, para su posterior fermentación controlada a 16º C.



Análisis

Alcohol (% vol): 12 ±0.5
 Ácido Acético (g/L): <0.5
 PH: <3.60
 Acidez total (g/L): 5.5 ±0.5
 SO2 libre (mg/L): 35 ±5
 SO2 total(mg/L): <150
 Azúcares (g/L): <2



Nota de cata



Amarillo pálido brillante



Intenso en nariz, con aromas a hinojo, frutas cítricas y flores



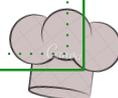
Fresco, alegre, delicado y bien equilibrado



Gastronomía

Perfecto para ser acompañado con verduras al vapor, arroz, pescados, mariscos, quesos curados o suaves.

Recomendamos servirlo entre 6 y 8º C.



Información Logística

Pallet	Cases	Bottles	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	105	630	787.50	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	121	840	982.80	10 Palets	20 Palets