

Variedad

Verdejo - Moscatel.



Elaboración

Este coupage es elaborado con uvas varietales recolectadas en vendimia nocturna.

A continuación tiene lugar un cuidadoso despalillado con ligera maceración en tanque, y delicado descube de forma independiente, que permite extraer todos los aromas propios de cada variedad. Para terminar, desfangado estático del mosto a baja temperatura, obteniendo un mosto casi transparente.

Cuando el contenido de alcohol y azúcar es el deseado se detiene la fermentación, aplicando bajas temperaturas en el tanque de fermentación.



Análisis

Alcohol (% vol): 7 ± 0.5
Ácido Acético (g/L): < 0.5
PH: < 3.50
Acidez total (g/L): 6 ± 0.5
SO₂ libre (mg/L): 35 ± 5
SO₂ total (mg/L): < 150
Azúcares (g/L): 50 ± 5



Nota de cata



Expresivo color amarillo brillante, con abundantes burbujas



Afrutado e intenso aroma a manzana verde y cítricos con toques tropicales



Chispeante y armónico, con una combinación de fruta y dulzor muy compensada y agradable



Gastronomía

Ideal para acompañar mariscos: crudos o cocidos, ensaladas frescas de verano, salsas y cremas suaves.

Recomendamos servirlo entre 6 y 8°C.

Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	80	480	735,20	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	100	600	894	10 Palets	20 Palets

CÓDIGO EAN: 8412419000632

Cajas de 6 botellas
16 cajas por fila; 5 filas por pallet