

## Variedad

**Verdejo - Moscatel.**



## Elaboración

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

A continuación tiene lugar un cuidadoso despallado con ligera maceración en tanque, y delicado descube de forma independiente, que permite extraer todos los aromas propios de cada variedad. Para terminar, desfogado 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):  $7 \pm 0.5$   
Ácido Acético (g/L):  $< 0.5$   
PH:  $< 3.50$   
Acidez total (g/L):  $6 \pm 0.5$   
SO<sub>2</sub> libre (mg/L):  $35 \pm 5$   
SO<sub>2</sub> total (mg/L):  $< 150$   
Azúcares (g/L):  $50 \pm 5$



## 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