



Vino de la Tierra de Castilla

CASA LA TEJA

YUNTERO
BODEGAS

Variedad

Verdejo



Elaboración

De uvas seleccionadas cuidadosamente en el corazón del mayor viñedo del mundo, La Mancha, nace este verdejo tan especial.

Tras una pequeña maceración pelicular en frío, con el sangrado y desfangado del mosto yema, y fermentación a temperatura controlada de 16°C, obtenemos este vino que cautiva todos los sentidos.



Análisis

Alcohol (% vol): 11.5 ± 0.5

Ácido Acético (g/L): < 0.5

PH: < 3.50

Acidez total (g/L): 5.09 ± 0.5

SO₂ libre (mg/L): 38 ± 5

SO₂ total (mg/L): < 100

Azúcares (g/L): 3 ± 1



Nota de cata



Amarillo pálido con reflejos verdosos.



Intenso olor a hierba recién cortada, hinojo y manzana verde.



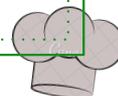
Fresco, untuoso y con un final frutal intenso.



Gastronomía

Perfecto para acompañar pescados, quesos suaves y paellas.

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	180	960	1125	10 Palets	20 Palets

CÓDIGO EAN: 8412419000052

Cajas de 12 botellas

12 cajas por fila; 5 filas por pallet