



Vino de la Tierra de Castilla

# CASA LA TEJA



## Variedad

100% 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):  $12 \pm 0.5$

Ácido Acético (g/L):  $< 0.5$

PH:  $< 3.50$

Acidez total (g/L):  $5.09 \pm 0.5$

SO<sub>2</sub> libre (mg/L):  $38 \pm 5$

SO<sub>2</sub> total (mg/L):  $< 100$

Azúcares (g/L):  $3 \pm 1$



## Nota de cata



Amarillo pálido con reflejos verdosos.



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



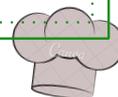
Fresco, untuoso y con un final frutal intenso.



## 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