

noSSO

VERDEJO NATURAL

100% verdejo, vendimia manual (suelos arcilo-calcáreos y pedregosos de canto abundante).
Viticultura 100% natural (no azufre, ni cobre en campo, o sulfitos en bodega).
En campo para prevención se utilizan, entre otros, infusiones de hierbas y suero de leche.



ELABORACIÓN

100% verdejo, vendimia manual (suelos arcilo-calcáreos y pedregosos de canto abundante). Viticultura 100% natural (no azufre, ni cobre en campo, o sulfitos en bodega). En campo para prevención se utilizan, entre otros, infusiones de hierbas y suero de leche. Prensado, desfangue natural y fermentación espontánea con sus levaduras salvajes, con temperatura de fermentación de entre 18 y 24 °C.

Posterior fermentación maloláctica espontánea (bacteria salvaje), trasiego posterior y crianza sobre sus lías/sedimentos en periodo aproximado de 2 y 3 meses. Clarificado y filtrado de forma respetuosa.

Embotellado manteniendo carbónico propio como protector natural y permanencia en bodega durante un tiempo que augura buena vida a NoSSo.

CATA SENSORIAL

Debido a su natural elaboración, los primeros instantes, tendrán una casi imperceptible presencia de carbónico que recomienda para su total disfrute, reposo en copa de un tiempo. Por su singularidad aconsejamos olvidar elaboraciones convencionales de "ruedas actuales".

En Menade nos huele a primer día de vendimia y tierra húmeda. Nos sabe a paseo por la meseta castellana; a mosto, a uva, a natural.

ALC 13% Vol.

75cl

8-10 °C

	FORMATO/CIERRE	PESO BRUTO (kg)	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	LARGO (cm)	CÓDIGO
BOTELLA	Cera de abeja	1,25	30,6	7,7	-	8437008963907
CAJA	x6	7,5	8,5	32	52	8437008963853
PALLET	Europallet	668	175	80	120	-

COMPOSICIÓN DEL PALLET

TOTAL CAJAS	Nº PISOS	Nº CAJAS / PISO
89	-	-