

menade

VERDEJO BIO

100 % Verdejo / Viticulture naturelle et bio certifiée, traitée de manière spéciale, cherchant un rendement inférieur pour pouvoir obtenir une maturation plus élevée.
Sans utilisation ni de soufre ni de cuivre dans les vignes.



Fermentation alcoolique

Se fait de forme spontanée en cuves d'acier inoxydable à l'aide de levures sauvages. Température contrôlée 18 - 22°C. Cuves de différentes capacités séparant ainsi les diverses parcelles, respectant la structure et composition des sols. Suit l'élevage du vin dans ses sédiments durant un temps contrôlé.

Stabilisation

Clarification avec de la bentonite, stabilisation naturelle à froid et filtration par cellulose naturelle.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur

Couleur d'un jaune paille avec de légers tons verdâtres. Clair, brillant et cristallin.

Arôme

Arôme mentholé, fruits mûrs et fruits blancs à noyaux, peaux d'agrûmes.

Bouche

Rond en bouche, gourmand, salin, beaucoup de caractère, long, très variétal et citrique.

GLUTEN FREE
VEGAN

ALC 13,5% Vol. 75cl 150cl 8-10 °C 6000-8000 kg/ha

	FORMAT/ FERMETURE	POIDS BRUT (kg)	HAUTEUR (cm)	LARGEUR (cm)	PROFONDEUR (cm)	CODE
BOUTEILLE	Bouchon de Liège/ À vis	1,25	30,1	7,63	-	8437008963075
CAISSE	x12	15	31	16	23,5	8437008963877
PALETTE	Europallet/60	900	170	80	120	-

COMPOSITION DE LA PALETTE

CAISSES TOTALES	NOMBRE DE NIVEAUX	NOMBRE DE CAISSES/NIVEAUX
60	5	12