

nosso

VERDEJO NATURAL

100% verdejo, suelos arcillo-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 ozono.



GLUTEN FREE
VEGAN
NO SULFITES ADDED

ELABORACIÓN

100% verdejo, suelos arcillo-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 ozono. 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

Color

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante

Aroma

Aromas a manzana asada, láctico, caramelo, tofe, dulce de leche y punto carbónico que le da frescura

Boca

En boca es denso, ácido, hojarasca, ciruela amarilla y muchísima mineralidad



13,5% 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	-	-