

menade

VERDEJO ECOLÓGICO

100% Verdejo / Viticultura natural orgánica certificada tratada de forma especial buscando un menor rendimiento para poder obtener una maduración más elevada. Sin utilización de azufre ni cobre en los viñedos.



GLUTEN FREE
VEGAN

Fermentación alcohólica

Se realiza espontáneamente, en depósitos de acero inoxidable con levaduras salvajes. Temperatura controlada 18 - 22°C. Depósitos de diferentes capacidades pudiendo así separar las diversas parcelas - pagos conforme a la diferenciación de estructuras y composiciones de suelo. Posterior maduración del vino en sus sedimentos durante un tiempo controlado.

Estabilización

Clarificación con bentonita, estabilización natural frente al frío, filtración con celulosa natural.

CATA SENSORIAL

Color

Amarillo pálido con ribetes verdosos.

Aroma

Destacan los aromas a cáscara de cítricos en nariz, anisados, lichi, manzana verde, hinojo y uva.

Boca

En boca es fresco y vibrante, con sabores a cítricos maduros, excelente acidez y fondo salino.

ALC 13% Vol.

75cl
150cl

8-10 °C

6000-8000 kg/ha

	FORMATO/CIERRE	PESO BRUTO (kg)	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	LARGO (cm)	CÓDIGO
BOTELLA	Corcho/Rosca	1,25	30,1	7,63	-	8437008963075
CAJA	x12	15	31	16	23,5	8437008963877
PALLET	Europallet/60	900	170	80	120	-
COMPOSICIÓN DEL PALLET						
	TOTAL CAJAS	Nº PISOS	Nº CAJAS / PISO			
	60	5	12			