

VALJUNCO BLANCO

FICHA DE CATA

COSECHA 2016
100% Verdejo
12 % Vol.
Ac. Total 5,1 gr/l
1,5 g/l azúcares reductores

ELABORACIÓN:

Una vez que se desgrana la uva en bodega y se realiza un suave estrujado, se bombean a los depósitos de acero inoxidable para que se lleve a cabo una maceración a baja temperatura durante 7 horas. Se trasiega el mosto a otros depósitos de acero inoxidable para que comience la fermentación alcohólica a una temperatura inferior a 18°C que durará hasta mediados de Noviembre. Se clarifica y se estabiliza en frío y en el mes de enero se procede a su embotellado a través de filtro amicróbico saliendo posteriormente al mercado.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE:

Color blanco pálido con tintes verdosos. En nariz es frutal con predominio de fruta tropical, hierba fresca, almendra amarga, hinojo y anisados. Fresco y afrutado, suave y de equilibrada acidez. Buen paso en boca. Ideal para acompañar en aperitivos y entrantes, así como mariscos, carnes blancas, pastas y arroces.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO:

Conservar en un lugar fresco y seco. **Servir entre 9-10 °C**

FORMATO	UNIDADES POR CAJA	DIMENSIONES CAJA En mm	CAJAS Europalet
75 cl	12 bot.	297 X 222 X 324	60
75 cl	6 bot.	222 X 148 X 324	100

