



DUQUESA DE VALLADOLID RUEDA VERDEJO

De druiven worden 's nachts geoogst zodat ze in de best mogelijke conditie op het wijnhuis aankomen. Hier worden de druiven ontsleed en licht geperst, waarna ze een fermentatie ondergaan op lage temperatuur gedurende 3 weken. Op deze manier worden zoveel mogelijk aroma's van de druiven in de wijn opgenomen.

De verkregen wijn ondergaat een maceratie op eigen gistcellen waarna hij gebotteld wordt.

Deze wijn is gemaakt van 100% Verdejo afkomstig van 15 jaar oude wijngaarden.

Een bleke strogele kleur met groene reflecties. In de neus zijn de kruidige aroma's, zoals hooi en varens, dominant met hints van citrus bloesem en mineraliteit. Een complexe en frisse wijn. In de mond een knapperige frisheid die karakteristiek is voor Verdejo.

De afdronk is levendig en in balans.

Deze wijn is ideaal als aperitief of gecombineerd met hapjes, schaaldieren, pasta, wit vlees en gevogelte.

De wijn kan het beste geserveerd worden op 10°C - 11°C.



INFO

Productnummer	6532/17	Ei Allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Rueda	Bevat Sulfiet	Nee
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	12.5	Biologisch	Nee
		Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	12
		GTIN product	8413472000119
		GTIN verpakking	18413472000116