

LA TRAINERA VERDEJO

D.O. RUEDA



Dégustation

Robe:

Jaune pâle avec des nuances de vert.

Nez:

Grand potentiel aromatique avec des notes caractéristiques du cépage Verdejo. Arômes de fruits tropicaux, de pêche, melon avec des notes d'herbe fraîchement coupée et des touches anisées.

Bouche:

Bien équilibré, acidité vive avec une fin de bouche longue et fraîche.

Recommandations

Température de service: 10°C -12°C

Alliances mets vins: Toutes sortes de poissons et fruits de mer, fromages frais, en apéritif...

LA TRAINERA VERDEJO

D.O. RUEDA

Données techniques

Appellation d'Origine: D.O. RUEDA

Cépages: VERDEJO

Millésime: 2022

Viticulture

Surface du vignoble: 308 ha

Sites: Rueda, Pollos et La Seca (Valladolid)

Type de sol: Pierreux, riche en calcium et magnésium

Age moyen du vignoble: 15 ans

Densité de plantation: 2.200 plants/ha

Rendement: 9.000 kg/ha

Conduite de la vigne: Sur palissade

VINIFICATION

Vendange: Mécanisée

Cuves de fermentation: Acier inoxydable

Température de fermentation: 16°C

Temps de fermentation: 18-20 jours

Collage: Bentonite

Filtration: Terres diatomées

Données analytiques

Degré alcoolique: 13%

Contient des sulfites

Packaging

Bouteille: Bordeaux transparente 75 cl

Bouchon: Capsule à vis

Bouteilles par carton: 6 bouteilles

Dimensions carton: 23,5 x 30,6 x 15,9 cm

Poids: 8 Kg

Palette: Europalette 80x120: 750 bouteilles

Cartons par couche: 25

Couches: 5

Cartons par palette: 125

Code EAN Bouteille: 8420759000472

Code EAN Carton: 18420759000479

