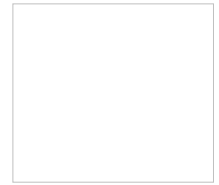


VALMORO RUEDA VERDEJO BARRELFERMENTED



Druivenras / vinificatie

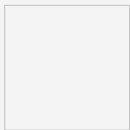
De trossen worden geoogst in de vroege koele ochtend om het behoud van natuurlijke zuren en delicate frisse fruit aroma's te garanderen. De schillen weken 24 uur in de most op een gecontroleerde temperatuur van 7 C om de overdracht van smaak en aromastoffen te bevorderen. Vervolgens wordt de most geperst en vergist 80% op gecontroleerde temperatuur in rvs tanks. 20% van de most vergist op Frans eiken vaten van 225 ltr gedurende 18-20 dagen. Om aan structuur en complexiteit te winnen rijpen beide wijnen 4 maanden op het gistbezinksel met om de 14 dagen een remontage van de lees. Daarna worden de wijnen samengevoegd en na een lichte filtratie afgevuld op fles. De wijn heeft vervolgens een ontwikkeling op fles van minimaal 8 maanden voordat zij op de markt wordt gebracht.

Proefnotitie

Heldere strogele kleur. Intens aroma van limoen, peer, ananas, venkel, groene kruiden en licht getoast eiken. De smaak van rijp wit fruit, tropisch, frisse zuren, mineraal en geïntegreerde houttonen. Lange aanhoudende volle afdrank, met elegante gebalanceerde zuren.

Wijn/spijs

Perfect bij gegrilde vis, gevogelte of kalfsvlees.

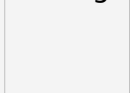


PRODUCENT

Alvarez y Diez

<p>Voor Alvarez y Diez is de definitie van "wijn" een combinatie van klimaat, bodem en de druivensoort. Het wijnhuis heeft 100 hectare eigen wijngaarden, waar ze wijnbouw beoefenen op basis van dit principe.</p>

Info logo



INFO

Productnummer	6381/23	Ei allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk allergenen	Nee
Gebied	Rueda	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	1.7	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5.6	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8413498311022