

FRIZZANTE VERDEJO 5.5 Laue



Nota de cata



Color: Amarillo pálido con ligeros reflejos verdes.



Aroma: Intenso, dulzor integrado con notas cítricas, melocotón y frutas tropicales.



Paladar: Fresco, con marcada presencia de carbónico y óptimo equilibrio entre acidez y dulzor.

Recomendaciones de consumo



Temperatura de servicio: Muy frío (6 °C).



Recomendaciones de maridaje: aperitivos, comidas ligeras y dulces.

FRIZZANTE
VERDEJO 5.5

Laue°

Datos Técnicos

Área de producción: Rueda

Variedad de Uva: 100% Verdejo

VIÑEDO PROPIO

Superficie total: 308 ha

Ubicación: Rueda, Pollos y La Seca (Valladolid)

Tipo de Suelo: Estructurado, equilibrado,
pedregoso y con textura franco arenosa

Edad media: 15 años

Altitud media: 750 m

Clima: Mediterráneo con influencia continental

Densidad media de plantación: 2.976 cepas/ha.

Rendimiento: 9.000 kg/ha

Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica nocturna

Depósitos de Fermentación: Isobáricos

Temperatura Fermentación: 12- 13 °C

Tiempo Fermentación: 6 - 8 días

Embotellado: Isobárico

Datos Analíticos

Grado: 5,5 %

Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Caja: 12 latas de 250 ml

Paletización: Palet Euro 80 x120: 2880 latas

Medidas caja: 16,6 x 14 x 21,7

(anchoxaltoxprofundo)

Medidas lata: 5,34x13,4 (anchoxalto)

Nº cajas por capa: 24

Nº de capas: 10

Nº de cajas por palet: 240

Código EAN lata: 8420759000526

Código EAN Caja: 2 8420759000520

