

Las 2 Cruces

100% VERDEJO - LÍAS



DATOS BÁSICOS:

Origen: Vino de la D.O. Rueda

Enólogo: María Sevilla

Producción: 18.000 botellas

Notas de Cata: Amarillo verdoso con reflejos verdoso brillante, muy atractivo. En nariz es potente, donde predominan los aromas balsámicos, con notas herbáceas y fondo de fruta de madera (Melocotón – Piña), sabroso, equilibrado, fresco y persistente de largo post-gusto que devuelve a la boca un raudal de fruta.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% Verdejo

Viñedos: Finca de la propiedad ubicados en Nava del Rey (Valladolid)

Añada: 2019

Fermentación: 19 días en tanque de acero inoxidable con temperatura controlada a 13°.

Crianza: 4 meses sobre lías en tanque de acero inoxidable.

Análisis: Contenido alcohólico 12,9 % vol., Acidez total: 5,44 gr/l, Azúcares totales: 1,6 gr/l, pH: 3,15. Contiene Sulfitos

Corcho: Tapón Microgranulado.

Envase: Botella Borgoña 75 cl.

Caja transporte: Cartón 6 botellas.

Palet: 96 Cajas x 6 bot – 576 Botellas .

