

# BODEGAS ALTOVELA

## ALTOVELA VERDEJO

### VINO BLANCO/WHITE WINE

#### VARIEDAD/GRAPE VARIETY:

100% Verdejo

#### COSECHA/VINTAGE:

Primeros de Septiembre/ Early September

#### VINIFICACION/VINIFICATION:

Vendimia nocturna mecanizada. Despalillado y maceración con hollejos a 10°C. Fermentación en acero inox. Con temperatura controlada a 14°C. Filtrado y estabilizado por frío antes del embotellado.

Mechanized nocturnal harvest. Destemming and maceration with skins at 10°C. Controlled fermentation at 14°C. Filtered and stabilized by cold before bottling

#### NOTA DE CATA/TASTING NOTE:

COLOR: amarillo pajizo y limpio. AROMA: Afrutado con recuerdos a hiervas aromáticas y frutas blancas. GUSTO: Equilibrado y amplio post-gusto en las fases retro-nasales.

COLOUR: Clean and light yellow. AROME: Fruity, with hints of aromatic herbs and White fruits. TASTE: Balanced with a wide post-taste in retro-nasal phases.

#### MARIDAJE/PAIRING:

Bacalao, trucha, mariscos y pescado en general

Cod, trout, seafood and fish in general

#### SERVIR/SERVING:

At 7°C

#### ANALISIS/ANALYSIS.

Grado alcohólico/Alcohol degree. 12%

Acided total/Total acidity: 5'5 gr/L

Ph: 3'2

Acided volátil/Volatile acidity: 0'3 gr/L

SO2: 80mg/L

Azucar/Added sugar: 2gr/L

#### FICHA LOGÍSTICA/LOGISTIC INFORMATION

PESO BOTELLA (g)	DIM. CAJAS H X L X D (mm)		PESO CAJA KG		CAJAS/ EU PALET		CAJAS X CAPA		CAPAS X EUR.PALET		DIMENSIONES EURO PALET (mm)	PESO EURO PALET (Kg)	CODIGOS EAN		
													BOTELLA (EAN 13)	CAJA 6 (EAN 13)	CAJA 12 (EAN 14)
1200	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	1700 x1200 x 800	915	8429685000495	18429685000492	
	310 x230 x 160	310 x315 x 235	7,4	14,8	120	60	24	12	5	5					

