



PRODUCTO DE ESPAÑA

VEGA DEMARA VERDEJO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D. O. LA MANCHA

MARCA: VEGA DEMARA

AÑADA: 2022

VINO: blanco

VARIEDAD DE UVA: Verdejo

EDAD DE LA VIÑA: desde 2005

TERRENO: Pedregoso- Calcáreo (Estructura y tipicidad cremosa).

ALCOHOL: 12 % Vol.



VINIFICACIÓN

La uva se cosecha por la noche e inmediatamente se transporta a la bodega para hacer una prefermentación en frío entre 5-10°C. durante 24 horas, buscando una mayor extracción aromática de los hollejos.

Se fermenta a baja temperatura controlada para extraer todo el carácter frutal de la uva. De gran gama aromática, resultado en boca untuoso y aterciopelado.

NOTAS DE CATA

Limpio, brillante. Color pajizo verdoso. En Nariz persistente. Aromas bastante intensos a frutos de hueso, melocotón, albarillo y vegetales dulces que recuerdan al anís, manifestando en la boca un buen cuerpo y unos elegantes matices almendrados, largo y graso. Retronasal afrutada.

MARIDAJE

Es un vino indicado para aperitivos y acompañando platos a base de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con tipo de ahumados, quesos suaves y jamón serrano.

Temperatura de consumo recomendada: 8 - 10°C.

LOGISTICA

Botellas por caja: 6 - 12 botellas.

Cajas por palet: 125 - 60 cajas

Peso de la caja: 7.44 - 18,4 kg

Cajas por tanda: 25 - 12 cajas

Peso bruto: 930 - 918 kg