



Bodegas & Viñedos

El Lagar de Isilla

VERDEJO

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y transparente.

Presenta toques de fruta madura (manzana, pera). También encontramos algún recuerdo de heno y fruta tropical: maracuyá. Con un buen paso de boca. Equilibrado, fresco. Con un final largo y sedoso, en el que vuelve a aparecer la fruta madura, marcada por su paso en finas lías dándole volumen y persistencia.

Acompaña muy bien a mariscos, arroces y todo tipo de pescados.



DATOS BÁSICOS

Origen: Denominación de Origen Rueda.

Enólogo: Reyes Martínez – Sagarra.

Producción: 50.000 botellas de 750 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Verdejo.

Viñedos: Viñedos de la zona de Matapozuelos.

Maceración: en frío a 8°C durante 7 días.

Fermentación Alcohólica: durante 12 días a 14 °C.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 12,5% Vol.

Acidez total: 5,20 g/l.

Azúcar residual: < 2 g/l.

pH: 3,30.

Filtrado: Ligero.



INFORMACIÓN DE ENVASADO

Corcho: Sintético 44 x 21.

Caja transporte: 12 botellas.

Dimensiones caja: 334 x 248 x 300 mm.

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 14x4 = 56 cajas = 672 botellas.

EUROPEO: 10x5 = 50 cajas = 600 botellas.

