

Pago de MARINACEA

VERDEJO | 2022

75 cl D.O. RUEDA

De un brillante color alimonado con irisaciones verdosas, es un vino de capa fina. Aromas limpios y maduros, muy afrutado con notas de piña y fruta de la pasión, con recuerdos almibarados.

Tiene volumen en boca, es fresco y con buena acidez, de final ligeramente amargo y cálido tras el trago, apareciendo de nuevo la fruta en vía retronasal.



VARIEDAD 100% Verdejo de Rueda.



CULTIVO ecológico y aclareo de racimos.

SUELOS franco arenosos muy pobres.

RENDIMIENTO bajos sobre los 4.000 kgs por hectárea.



RECOLECCIÓN mecanizada, nocturna.



MACERACIÓN en frío durante 5 días.

FERMENTACIÓN Desfangado previo y 12 días de fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16°C

CRIANZA de 5 meses sobre lías.

ESTABILIZACIÓN tartárica por frío.

FILTRACIÓN amicrobica.



TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO entre 5 y 18 °C

	FORMATO	PESO	ALTO	ANCHO	FONDO	CÓDIGO EAN
BOTELLA	BG Nova	1,17 Kg	29,6 cm	8,03 cm	-	8437002148959
CAJA	6 Botellas	7,33 Kg	31 cm	24,5 cm	17,5 cm	18437002148956
PALLET	Europallet	78l	80 cm	120 cm	176 cm	-



MARINACEA
BODEGA Y VIÑEDOS

marinacea.com