

02

FICHA TÉCNICA

VERDEJO







VERDEJO

NOTA DE CATA

Brillante en la copa, con ligeros reflejos verdosos. Sus aromas frescos recuerdan al pomelo dulce y la piña y muestran ligeras notas de anís e hinojo. En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante.



VERDEJO



FICHA TÉCNICA



AÑADA
2022

VARIEDAD
Verdejo

VOL
13%

TEMPERATURA DE SERVICIO
6° a 8°C

VIÑAS
Rueda, Valladolid

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rueda



CRIANZA

Uva 100% despalillada con fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y hormigón. Crianza de 8 meses en barricas de roble americano y francés. Reposo de 6 meses en botella.

MARIDAJE

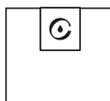
Perfecto para beber en cualquier momento, como aperitivo o acompañante de platos ligeros. Armoniza a la perfección con mariscos, pescados a la sal, ceviches, sashimis, arroces y, en general, con sabores delicados, pescados y carnes blancas poco condimentadas.

FORMATO BOTELLA



750 ml
1500 ml

FORMATO LOGÍSTICA



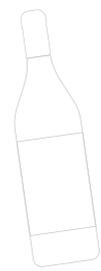
Caja 6
Caja 12
Pallet Europeo

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



VERDEJO

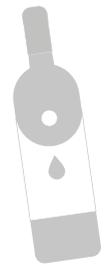
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



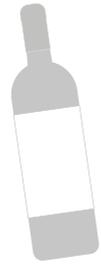
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



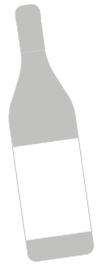
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



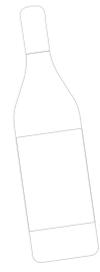
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



C



CONTACTO

Vinos Cría Cuervos S.L.
hola@vinoscriacuervos.com
+34 696 032 788

vinoscriacuervos.com