

# 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

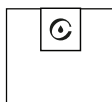
Perfecto para beber en cualquier momento, como aperitivo o acompañante de platos ligeros. Armoniza a la perfección con mariscos, pescados a la sal, ceviches, sashimis, arroces y, en general, con sabores delicados, pescados y carnes blancas poco condimentadas.

## FORMATO BOTELLA



750 ml  
1500 ml

## FORMATO LOGÍSTICA



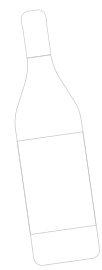
Caja 6  
Caja 12  
Pallet Europeo

¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS

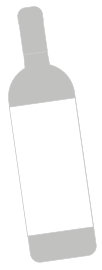
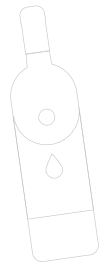


VERDEJO

¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



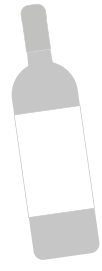
¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



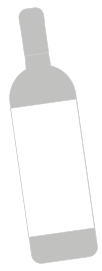
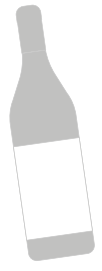
¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



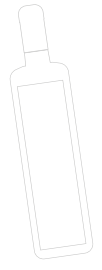
¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



C



## CONTACTO

Vinos Cría Cuervos S.L.  
[hola@vinoscriacuervos.com](mailto:hola@vinoscriacuervos.com)  
+34 696 032 788

---

[vinoscriacuervos.com](http://vinoscriacuervos.com)