

08

FICHA TÉCNICA

MATILDA

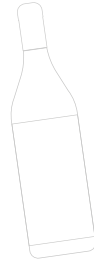




OS

CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

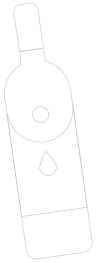


¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

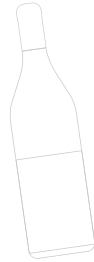
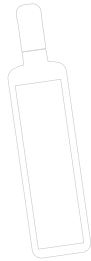


¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA





MATILDA

NOTA DE CATA

Es intenso en nariz, con notas frescas de flores blancas, azahar y recuerdos de frutas verdes y fondos de notas tropicales. En boca es fresco, untuoso y redondo, debido al azúcar natural que contiene y equilibra la acidez.



MATILDA



FICHA TÉCNICA



AÑADA
2022

VARIEDAD
70% Gewürztraminer,
30% Verdejo

VOL
5,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO
6° a 8°C

VIÑAS

Finca La Lobera, La Seca, Valladolid

CRIANZA

Mosto de uva parcialmente fermentado. La fermentación se interrumpe de manera temprana con frío. El resultado es una bebida agradable y refrescante con burbuja fina.

MARIDAJE

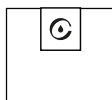
Ideal como aperitivo para acompañar quesos, pastas y también postres.

FORMATO BOTELLA



750 ml

FORMATO LOGÍSTICA



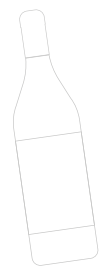
Caja 6,
Pallet Europeo



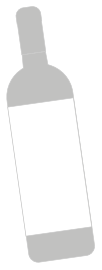
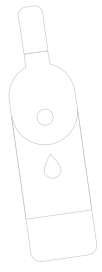
CONTACTO

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

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



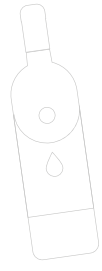
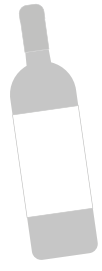
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



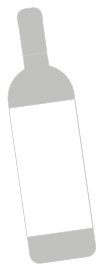
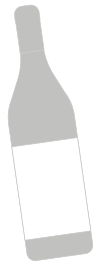
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



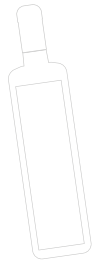
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



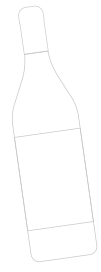
¡OJO!
CR
CUER



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



C

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



MATILDA

vinoscriacuervos.com