

09

FICHA TÉCNICA

NIZA







NIZA

NOTA DE CATA

En nariz predominan los aromas tropicales junto a toques cítricos y finas notas minerales que le aportan personalidad. En boca es redondo, fresco y elegante.



NIZA



FICHA TÉCNICA



AÑADA
2022

VARIEDAD
Sauvignon Blanc

VOL
13,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO
6° a 8°C

VIÑAS
Finca La Lobera, La
Seca, Valladolid

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rueda



CRIANZA

Fermentación lenta a 15°
en depósitos de acero inoxidable y cría durante 3
meses con sus propias lías.

MARIDAJE

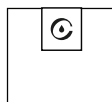
Ideal para acompañar mariscos, todo tipo de
pescados, quesos frescos, pastas, arroces y
carnes blancas.

FORMATO BOTELLA



750 ml

FORMATO LOGÍSTICA



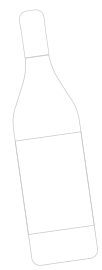
Caja 6,
Pallet Europeo



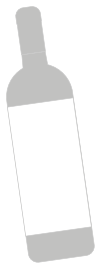
CONTACTO

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

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



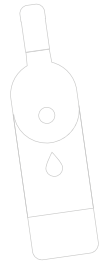
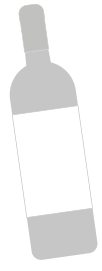
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



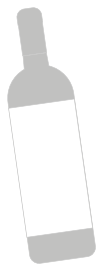
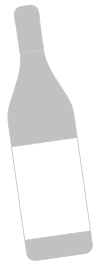
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



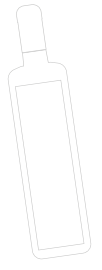
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CR
CUER



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



C

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



NIZA