

FRIZZANTE

VERDEJO 5.5

Laué[°]



Nota de cata

- Color:** Amarillo pálido con ligeros reflejos verdes.
- Aroma:** Intenso, dulzor integrado con notas cítricas, melocotón y frutas tropicales.
- Paladar:** Fresco, con marcada presencia de carbónico y óptimo equilibrio entre acidez y dulzor.

Recomendaciones de consumo

- Temperatura de servicio:** Muy frío (6 °C).
- Recomendaciones de maridaje:** aperitivos, comidas ligeras y dulces.



BORNOS

FRIZZANTE
VERDEJO 5.5
Laué

Datos Técnicos

Área de producción: Rueda
Variedad de Uva: 100% Verdejo

VIÑEDO PROPIO

Superficie total: 308 ha
Ubicación: Rueda, Pollos y La Seca (Valladolid)
Tipo de Suelo: Estructurado, equilibrado, pedregoso y con textura franco arenosa
Edad media: 15 años
Altitud media: 750 m
Clima: Mediterráneo con influencia continental
Densidad media de plantación: 2.976 cepas/ha.
Rendimiento: 9.000 kg/ha
Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica nocturna
Depósitos de Fermentación: Isobáricos
Temperatura Fermentación: 12-13 °C
Tiempo Fermentación: 6-8 días
Embotellado: Isobárico

Datos Analíticos

Grado: 5,5 %
Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Caja: 12 latas de 125 ml
Paletización: Palet Euro 80 × 120: 2400 latas
Nº cajas por capa: 20
Nº de capas: 10
Nº de cajas por palet: 200
Código EAN bot: 840759000526
Código EAN Caja: 2 8420759000520

