

Dabalia blanco



Variedad de uva: Verdejo y airén

Añada: 2014

Contenido de alcohol: 6 Alc. %.

Vinificación

Bebida obtenida de uvas bien maduras procedentes de nuestros viñedos, vendimiadas a mano. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósito a una temperatura entre 14 y 16°C, con parada de fermentación cuando llegamos al grado alcohólico deseado 6% vol paramos la fermentación, bajando la temperatura hasta los -3°C.

Notas de cata

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz muy frutal y explosivo, recuerdos de frutas tropicales. Boca muy equilibrado y fresco, con un agradable sabor dulce y afrutado.

Maridaje

Es un vino indicado para aperitivos y acompañando platos a base de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas. También es muy apropiado como complemento de postres (chocolate, brochetas de fruta con chocolate, pasteles).

Temperatura de consumo recomendada: 4-6 °C.

Logística

Botellas por caja: 12 botellas.

Cajas por palet: 60 cajas

Peso de la caja: 14,4 kg

Cajas por tanda: 12 cajas

Peso bruto: 890 kg