



Blanco Varietal

Tipo: Blanco joven

Variedad: Macabeo y Verdejo

Alcohol: 12% Vol.

D.O. P. Ribera del Júcar

Estilo de vino: Blanco afrutado y fresco

Sugerencias: Consumir fresco en aperitivo o en maridaje con calderetas de pescados y mariscos.

Elaboración: Vega Moragona Blanco Varietal se elabora a partir de las variedades blancas que se cultivan en Casas de Haro (Viura o Macabeo, Moscatel de grano menudo y Verdejo entre otras), se fermenta por separado cada variedad (varietales) y a baja temperatura para la preservación de los aromas afrutados y frescos. Tras la fermentación se seleccionan los vinos acabados y se determinan las proporciones del coupage o mezcla para su embotellado.

Notas de cata: Color amarillo pálido con reflejos dorados. Aroma intenso, floral amoscotelado. Con volumen, bien equilibrado.

Temperatura: Servir a 9°

Maridaje: La complejidad aromática lo hace ideal para consumir sólo, aunque acompaña muy bien los quesos grasos y los pescados azules.

Botella: RHIN/Capacidad: 75 CL.

Cierre: Natural

Caja 12 Botellas

Peso/botella	Largo	Ancho	Alto	Peso/caja
1,16	32	24	33,5	13,92

Caja 6 Botellas

Peso/botella	Largo	Ancho	Alto	Peso/caja
1,16	24	16,2	33,5	7,0

GTIN13 (Cod.: Botella): 8-437002-506186

Caja/Palet Europeo:

6 botellas-105 cajas
12 botellas-60 cajas

Palet Americano/CAJAG DE 12 U.:

15 X Fila (5 filas) Total: 75 cajas: 900 botellas

