



Marqués de Irún

Verdejo - Rueda

Marqués de Irún Verdejo El Vino de Rueda

Viñedo: Seleccionamos viñedos con más de 40 años de edad, en altitudes de 750 metros. Las grandes oscilaciones térmicas que experimenta el viñedo, especialmente en verano, con variaciones entre el día (35°C) y la noche (10°C) favorece la elaboración de vinos bien estructurados y muy aromáticos.

Elaboración: Tras una maceración en frío (10°C) durante 12 horas, se inicia la fermentación que se lleva a cabo sin sobrepasar los 16°C. Gracias a un trabajo muy cuidado con las lías durante 3 meses se consigue un vino redondo, con más cuerpo y estructura.

ANÁLISIS SENSORIAL

Color: Brillante color amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Aroma: Intensas notas de fruta tropical e hinojo, con matices anisados y de finas hierbas.

Sabor: Fresco y carnoso al paladar, con recuerdos de fruta y matices refrescantes. Cuerpo medio y con una acidez muy equilibrada. Es largo y persistente.



MARIDAJES:



arroz



mariscos



pescados



100% Verdejo



7/9° C



alc. vol.

DENOMINACIÓN	
MARQUES DE IRUN 2016	
FICHA LOGÍSTICA	
CÓDIGO ARTÍCULO	PT002006
GRADOS ALC.	12,50
FORMATO	CJ 6/75
EAN/GTIN13	8410863422727
ITF/GTIN14	68410863422729

INFORMACIÓN DE LA CAJA	
LARGO	155,00
ANCHO	233,00
ALTO	325,00
PESO BRUTO Kg.	7,97
PESO NETO Kg.	4,45
UNIDADES POR CAJA	6

INFORMACIÓN DEL PALETIZADO	
CAJAS/CAPA	25,00
CAPAS/PALET	5,00
CAJAS/PALET	125,00
PESO	1.021,00
ALTURA	1.765,00
TIPO DE PALET	BLANCO PALET EUROPEO

INFORMACIÓN DE LA BOTELLA	
ALTO	318,00
ANCHO	75,00
PESO BRUTO	1,30
PESO NETO	0,74
ALTURA ETIQUETA	85,00
ALTURA CONTRA	110,00

