



MARQUÉS DE IRÚN

Verdejo - Rueda



Marqués de Irún Verdejo El Vino de Rueda

Proceso de elaboración: Tras una maceración en frío a 8°C con la uva despalillada, se inicia la fermentación, consiguiendo no sobrepasar los 18°C. Con el fin de obtener un vino con la mejor calidad aromática, su fermentación ha sido controlada y lenta.

El contacto con sus lías aporta a este vino una untuosidad inconfundible, responsable de su equilibrio en boca, otorgándole así un carácter singular y muy agradable.

ANÁLISIS SENSORIAL

Color: Amarillo pajizo con matices verdosos.

Aroma: Intenso, de fruta blanca, cítricos y toques tropicales.

Sabor: Fresco, untuoso, sabroso. Buena acidez.

MARIDAJES:



arroz



mariscos



pescados



Verdejo



7/9° C



13° alc. vol.

DENOMINACIÓN	
MARQUES DE IRUN 2022 6/75	
FICHA LOGÍSTICA	
CÓDIGO ARTÍCULO	PT003225
GRADOS ALC.	13,00
FORMATO	CJ 6/75
EAN/GTIN13	8410863422727
ITF/GTIN14	68410863422729

INFORMACIÓN DE LA CAJA	
LARGO	160,00
ANCHO	237,00
ALTO	322,00
PESO BRUTO Kg.	7,16
PESO NETO Kg.	4,38
UNIDADES POR CAJA	6

INFORMACIÓN DEL PALETIZADO	
CAJAS/CAPA	25,00
CAPAS/PALET	5,00
CAJAS/PALET	125,00
PESO	920,00
ALTURA	1.750,00
TIPO DE PALET	BLANCO CHEP EUROPEO

INFORMACIÓN DE LA BOTELLA	
ALTO	313,00
ANCHO	73,00
PESO BRUTO	1,16
PESO NETO	0,73
ALTURA ETIQUETA	70
ALTURA CONTRA	96

