



CRUZ
de
SAN MARTÍN

VERDEJO



 **CRUZ**
de
SAN MARTÍN 
VERDEJO

DESCRIPCIÓN

Es un verdejo de corte clásico, elaborado a partir de uvas propias de la variedad verdejo, procedentes de nuestra finca Cruz de San Martín.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Amarillo pajizo, con tonos verdes vivo. Predominan las notas a fruta de hueso (melocotón y albaricoque) y un fondo de hinojo. Intensidad aromática alta, fresco, agradable.

Volumen en boca, muy untuoso, acidez equilibrada, persistente y largo.

Combina perfectamente con pescado y marisco fresco, pasta, arroces y carnes blancas.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 6° C y 8° C.

VIÑEDOS

Los viñedos de la finca Cruz de San Martín están situados en el término municipal de Rueda, a una altitud entre 700 y 800 metros en terrenos de origen aluvial, pedregoso, de excelente estructura, porosidad y drenaje lo que proporciona un soporte y microclima adecuado y un excepcional desarrollo a nuestra variedad verdejo.


ELABORACIÓN

Mediante el control de la maceración y la fermentación buscamos que la variedad verdejo se manifieste plenamente. Tras la fermentación el vino permanece 4 meses con sus lías antes de ser clarificado. El objetivo prioritario es conseguir un vino muy agradable en boca y muy fácil de entender.

ANÁLISIS

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Sulfuroso Total	Azúcares
13 % Vol.	5,70 g/l ac. tartárico	0,25 g/l ac. acético	3,2	< 95 mg/l	≤ 2,5 g/l

DATOS LOGÍSTICOS

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo/ancho/alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75 cl.	12	320 x 238 x 314	60 (720 bot.)	75 (900 bot.)

