



CIRCE

DESCRIPCIÓN:

Un verdejo singular de la D.O. Rueda. Un Verdejo diferente que sorprende cuando se acerca la copa a la nariz y fascina en el paladar.

BODEGA Y VIÑEDOS:

Avelino Vegas S.A. controla más de 600 hectáreas de viñedo, de las cuales 90 has. son de viñedos viejos, algunos de ellos casi centenarios situados principalmente en la zona de Segovia, dónde ha enclavado su nueva bodega. En esta zona los viñedos son pequeños, la mayoría entre 1 y 3 hectáreas y se cultiva exclusivamente la uva verdejo. La antigüedad de las viñas hace que sus uvas aporten a los vinos una gran complejidad de aromas y buena estructura.

ELABORACIÓN:

Este vino está elaborado con uvas de viñas viejas, de los pueblos segovianos de Moraleja, Aldeanueva, Codorniz y Santiuste, vendimiadas a mano, en su punto óptimo de maduración. Una ligera maceración en frío hace que el mosto flor se impregne de todos los aromas varietales. Fermentado a baja temperatura (12 °C), el vino reposa finalmente con sus lías finas, para conseguir la untuosidad en el paladar que le caracteriza.

NOTA DE CATA:

De color amarillo pajizo, pálido, muy luminoso. En la nariz despliega aromas de frutas exóticas, flores blancas y aromas varietales. En la boca es fresco y goloso, con un paso suave, sedoso y un retrogusto perfumado y muy largo.

RECOMENDADO CON

Ideal para cualquier aperitivo y mariscos. Fantástico con el foie gras.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7-10 °C

DATOS LOGÍSTICOS

EAN Botella: 8412934 361171

Medidas Botella: 326 x 81,3 mm

Peso: 1.470 gr.

Cierre: Corcho Natural

EAN Caja (6 botellas): 8412934 861176

Medidas Caja: 26,1 x 17,3 x 33,5 cm

Peso: 9 kg.

76 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,48 m.)

19 cajas / fila

Peso Pallet: 709 kg

