



VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA



ELABORACIÓN

Vino del año con D.O. Rueda.

DATOS FÍSICO-QUÍMICOS

Grado alcohólico 13% Vol (±0,5)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Mezcla entre verdes y amarillos de intensidad media.
Aroma: Fresco y ligeramente afrutado, con toques de frutas verdes, cítricos y algo de papaya acariciados por el recuerdo de alguna flor blanca de acacia.
Gusto: Suave, bien equilibrado, con acidez correcta y un final muy notable.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservas en un lugar fresco, seco y preservado de olores agresivos. Proteger de la luz solar.

Temperatura de conservación recomendada: 13°C
Temperatura de consumo recomendada: 8 - 10°C

USO PREVISTO Y GRUPOS VULNERABLES DE CONSUMIDORES:

Destinado a la población mayor de 18 años o con edad legal para consumir alcohol conforme la legislación del país de destino.
Existe su consumo la población alérgica a sulfitos (SO₂) y mujeres embarazadas.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMGs)

Este producto contiene **sulfitos** en una concentración mayor de 10 mg/L, declarado como alérgeno según el Reglamento 1169/2011.

No contiene Organismos Modificados Genéticamente (OMGs)

LOGÍSTICA

Caja: Compuesta por 6 unidades
Pallet: Compuesto por 125 cajas, un total de 750 botellas por pallet

Base:	25 cajas / base
Alturas:	5 alturas / pallet