



RADIO BOKA VERDEJO BLANCO



Druivenras/ vinificatie

De druiven worden 's nachts machinaal geogst om op deze manier de natuurlijke zuurgraad en aromatische karakters te behouden. Daarna worden ze langzaam pneumatisch geperst. De fermentatie vindt plaats bij lage temperaturen (14-16°C) in 100% RVS tanks. Deze prachtige witte wijn bestaat voor 100% uit Verdejo druiven.

Proefnotitie

Lichtgele kleur met gouden-groene hints. Betoverende aroma's van citroen bloesem, rijpe appels, hints van perzik en mooie mineralen. Het palet biedt een energieke combinatie van fruit en mineralen. Een frisse wijn met een verfrissende zuurgraad in de afdronk.

Wijn/ spijs

Uitstekend om te drinken bij salades, pasta's, wit vlees, vis en zeevruchten.



PRODUCENT

Hammeken Cellars

Hammeken Cellars is gespecialiseerd in moderne Spaanse wijnen en heeft zich sinds 1996 gevestigd in de wereldwijde wijnindustrie. Hammeken Cellars is toegewijd aan het introduceren van druivensoorten aan de wereld die diepe wortels hebben in de Spaanse geschiedenis; elke druivensoort kan een uniek verhaal over Spanje vertellen.



INFO

Productnummer	6579/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Castilla-La Mancha	Bevat Sulfaat	Ja
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	12.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	6	Type sluiting	Stelvin
Zuurgraad	5.5	Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8436539760061
		GTIN verpakking	8436539761624