



## FINCA MILENA VERDEJO / SAUVIGNON CASTILLA (BIO)



### Druivenrassen/Vinificatie

De witte wijn bestaat hoofdzakelijk uit Verdejo druiven, aangevuld met een beetje Sauvignon Blanc. De druiven worden 's nachts en tijdens de vroege ochtenden mechanisch geoogst. De fermentatie vindt plaats bij een lage temperatuur tussen 13-16°C met behulp van geselecteerde gisten.

### Proefnotitie

Helder lichtgeel met een gouden rand. Duidelijk aanwezige en intense aroma's die doen denken aan gele grapefruit, perziken en kruisbessen. Er zijn mooie hints van gras en lichte minerale noten die complexiteit toevoegen. De wijn is verfrissend en het palet biedt een lange nasmaak.

### Wijn/Spijs

Combineer bij gebakken of gegrilde vis, kreeft en langoustines en geitenkaasjes.



## 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	6471/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Castilla-La Mancha	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13	Biologisch	Ja
Restsuiker	3	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	5.1	Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8436539762072
		GTIN verpakking	28436539762076