DE ALBERTO

PÁLIDO

deALBERTO

BODEGAS HIJOS DE ALBERTO GUTIÉRREZ, S.A.

www.dealberto.com

RUEDA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DE ALBERTO

PÁLIDO

ESPAÑOL

Variedades:
100% Verdejo D.O. Rueda. Elaboración tradicional con crianza biológica bajo velo de flor durante un mínimo de tres años en botas de roble.

Cata:
Color amarillo pajizo a dorado pálido. Aromas almendrados, de panadería y mazapán a consecuencia de las levaduras de flor. También aporta aromas de madera, vainilla y frutos secos. Al paladar es muy seco, delicado y ligero, con toques salinos. En el post-gusto vuelve el recuerdo de aromas almendrados.

Maridaje:
Jamón Ibérico. Quesos de larga curación, guisos de ave, anchoas, bacalao o foie.

ENGLISH

Grape Varieties:
100% Verdejo D.O. Rueda. Traditional elaboration with biological aging under velo de flor for at least three years in oak casks.

Tasting:
Straw yellow to pale gold color. Almond, bakery and marzipan aromas as a result of flor yeasts. There are also aromas of wood, vanilla and dried fruits. On the palate it is very dry, delicate and light, with salty touches. In the aftertaste the memory of almond aromas returns.

Pairing:
Iberian Ham. Long-aged cheeses, poultry stews, anchovies, cod or foie.

Capacidad de la botella / Bottle content: 500ml.
Botellas por caja / Bottles per case: 3
Cajas por pallet / Cases per pallet: 64 cases of 3 bottles
Medidas de la caja en mm / Case measurements in mm L x H x W: 300 x 374 x 200 mm
Código EAN botella / Bottle EAN code: 8413898 083673
R.E.: 955/VA

deALBERTO
BODEGAS HIJOS DE ALBERTO GUTIÉRREZ, S.A.

Ctra. Valdestillas, 2 · 47231 · Serrada · Valladolid
España - Spain
Tel: +34 983 55 91 07 · Fax: +34 983 55 90 84
info@dealberto.com · www.dealberto.com

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN