

**IDENTIFICACION DEL PRODUCTO**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Denominación:              | <b>BAILIO VERDEJO</b>   |
| Marca                      | BAILIO  |
| Tipo de vino:              | Blanco Joven  |
| Grado alcohólico           | 13º   |
| Caducidad                  | No tiene fecha de caducidad.<br>Consumir preferiblemente durante un año a partir de la cosecha. |
| Condiciones almacenamiento | Preferiblemente en lugar fresco y seco  |


**ENVASADO**

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Formatos disponibles         | 750 ml.          |
| Unidades por caja            | 6                |
| Código EAN botella           |                  |
| Código EAN CODE CASE         |                  |
| Peso Bruto                   | 8,12 kg          |
| Paletizacion (europalet)     | 24 c/ x 4 tandas |
| Total cajas europalet        | 96               |
| Medidas de la caja (LxAxAlt) | 233x160x333      |

**PRODUCCION Y CATA**

|               |   |
|---------------|---|
| Vinificación: | Procede de la primera vinificación de Europa: 2ª quincena de julio, 1ª de agosto. El fruto se recolecta manualmente en cajas, de noche, o antes del amanecer mientras no caliente el sol. Enfriamiento rápido de la uva. Se procede a su manipulación cuando la temperatura ha alcanzado 5ºC. Es entonces cuando se procede a su selección, limpieza, estrujado y maceración durante 2 horas. Prensado neumático suave utilizando solo el mosto yema obtenido a menos de 0,5 bares y al abrigo del aire. Fermentación a 16ºC en depósitos de acero inoxidable con camisas de refrigeración. Se aportan Levaduras seleccionadas. Este proceso tiene una duración variable, alrededor de 30 días. Descube rápido y reposo sin las primeras lías hasta diciembre. En pleno invierno, clarificación, filtración, inertización y dos meses de crianza en depósitos de acero inoxidable. Envasado, justo antes de la salida al mercado. |
| Aspecto:      | Brillante y limpio amarillo verdoso a pajizo.   |
| Sabor:        | En boca tiene un grado medio de alcohol y una acidez media – alta, estructurados, suaves y frescos, con un buen paso por boca, debido a su adecuado contenido de glicerina, dejando al final un característico toque amargo que persiste en el tiempo.  |
| Fragancia:    | Aromas intensos a fruta, con matices herbáceos y de flores blancas con tonos amargos.   |
| Descripción:  | Vino blanco joven de la reciente vendimia, limpio, fresco, frutado.   |

**RECOMENDACIONES DE USO** Aperitivos, pastas, anchoas, pescados, mariscos, y carnes suaves. Queso.

**NOTAS**

**TOMAR MUY FRIO**