

# DOMINIO de BACO

**DCOOP**  
*Tierras con Alma*



## VERDEJO



**100% Verdejo, de cepas bajas de Bajas producciones.**



**Brillante de color amarillo paja.**



**Presenta aromas intensos, frutas tropicales, hinojo y hojas verdes.**



**Refrescante, untuoso. Final verde agradable. Fresco y equilibrado.**



**Quesos suaves, mariscos, pescados y carnes frías.**



# DOMINIO de BACO

DO Mancha



## VERDEJO



<b>Producto:</b>	DOMINIO DE BACO VERDEJO
<b>Calificación:</b>	Vino Blanco Verdejo D.O.Mancha Joven 11,5%

LOGÍSTICA	
Botellas / Caja:	6
Caja:	CAJA "DOMINIO DE BACO"
Cajas / Palet	125 cajas/palet
Palet:	EUROPEO 120X80 CM

MATERIAL DE ENVASE	
Materia prima	Vino Blanco D.O. VERDEJO
Botella	BD. Cónica "VINTAGE"
Cierre	Corcho micro 23,5x44 Rubi logo Dominio de Baco
Cápsula	Complejo anónima AZUL TURQUESA
Etiqueta	Etiqueta DOM. BACO VERDEJO (MOSAICO)
Contra	Contraetiqueta Dom. Baco Verdejo D.O (MOSAICO) 11,5%

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		
Grado Alcohólico	11,5±0,5	%vol
Acidez Total	6±0,3	g/l tartárico
Acidez Volátil	máx. 0,6	g/l acético
SO2 Libre	40±5	mg/l
SO2 Total	máx. 140	mg/l
Color	0,1±0,05	PC (A420+A520+A620)
Azúcares Totales	<4	g/l

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
Bacterias Aerobias totales	<100	ufc/ml
Levaduras	<10	ufc/ml
Mohos	<5	ufc/ml
E-COLI	N.D.	ufc/ml

### NOTA DE CATA:

**LAS UVAS:** uva 100% verdejo de nueva implantación en viñedos propios, con Denominación de Origen de la Mancha

**ELABORACIÓN:** partiendo del mosto yema, este verdejo se fermenta durante 20 días a temperatura controlada de 13-15°C para preservar el carácter frutal del vino.

- **Vista:** vino brillante de color amarillo paja.
- **Nariz:** intenso aroma a frutas tropicales, hinojo y hojas verdes
- **Boca:** refrescante y untuoso, con un pospaladar fresco, equilibrado y un verde agradable
- **Maridaje:** Queso, Marisco, Pescado y Carnes Frías. Se recomienda su consumo a 10°C