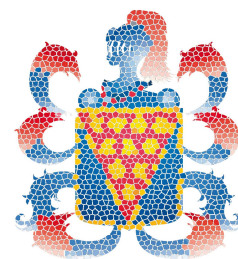


DUQUE DE VALEI

D.O.RIBEIRO



SEÑORÍO DE VALEI
ALBARIÑO



NOTA DE CATA

Expresivo Ribeiro blanco de color amarillo brillante y tonalidades verdosas. En nariz presenta aromas de fruta de hueso y flores blancas. En boca se muestra elegante dejando un grato post gusto.

ELABORACION

Controlada a 17-18 °C con atmósfera inerte.

GRADO: 11,5% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

MARIDAJE

Arroces, pescados y carnes blancas.

LONGEVIDAD

Entre 12 y 36 meses.

ACONDICIONAMIENTO

Mantener las botellas de forma vertical al abrigo de la luz, sin someter a cambios bruscos de temperatura ni olores intensos.

Cajas/ palet	Botellas/ palet	Botellas/ caja	Dimensiones caja mm.	Peso caja kg.	Peso palet kg.
120	720	6	235 x 155 x 330	7,2	884

