




CASTILLO DE ARESAN BIO VEGAN

Denominación :	Vino de la Tierra de Castilla IGP
Año de cosecha :	2024
Varietal de uvas :	Verdejo
Localización geográfica :	Castillo de Aresan se encuentra en el corazón de la región de Castilla, en las tierras de Villarrobledo. Las 170 hectáreas de viñedos de esta propiedad excepcional florecen en la meseta, a 750 m sobre el nivel del mar
Vinificación :	Cosecha nocturna mecánica. Las uvas se prensan directamente para extraer el jugo de calidad, obteniendo un mosto limpio y delicado. Después de una estabilización en frío de 0 a 4°C durante 3 a 5 semanas con un suave batonnage, el mosto fermenta a 14-16°C durante 10 a 12 días en cubas de acero inoxidable, preservando los aromas varietales. El vino se clarifica, estabiliza y embotella bajo estrictas condiciones para mantener la frescura y la complejidad aromática.
Suelo :	En las parcelas cercanas a la bodega, el suelo es arcilloso-rocoso, con abundante grava en la superficie y arcilla a mayor profundidad. La grava mejora el drenaje, mientras que la arcilla en profundidad proporciona humedad, favoreciendo la salud de la viña.
País de origen :	ESPAGNE
Característica sensorial :	
 Color :	Limpio y brillante, presenta un color amarillo pajizo con reflejos verdosos, característico de la variedad.
 Nariz :	Intenso y fresco, con una agradable combinación de notas frutales y herbáceas. Aromas de frutas amarillas como el durazno y el albaricoque, con toques de cítricos como el limón verde y el pomelo, y notas sutiles de hinojo y flores blancas.
 Boca :	Fresco y bien estructurado en boca. Los sabores de frutas frescas dominan, principalmente de cítricos y manzana verde, con un toque mineral que alarga la persistencia.
Recomendaciones :	Ideal con pescado blanco, mariscos, ensaladas frescas, platos de arroz ligeros, pastas con salsas suaves, quesos frescos y tapas.
Temperatura de servicio (°C) :	8-10°C
Volumen de alcohol :	12.5
Acidez :	0
Comentarios :	La cañada de Eugenio guía el agua a través del viñedo, protegiendo las vides mientras nutre la tierra. Este delicado equilibrio natural moldea las uvas para convertirlas en un vino rico, con profundidad y carácter.
Código de producto :	134304
Tipo de botella :	0,75 BGN RENAISSANCE VIS FM
Centilitros :	0.75 L
Peso de la botella vacía :	0.89 Kg / L 91.5 x l 91.5 x h 299
Peso de la botella :	1.64 Kg
Peso de la caja :	10.292 Kg / L 288 x l 194 x h 316
Volumen :	0.018 m³
Cantidad Unidas/Caja :	6
Número de capas :	5



Número de cajas/capa : 16
Número de cajas por paleta : 80
Peso de la paleta : 823.36 Kg
Gencod botella : 8435742500488
Gencod caja : 8435742520561

