



PACA ARLOREN

Vintage: 2020

Alcohol Content: 13.5°

Grape Varieties: Verdejo 90% & Riesling 10%.

Vineyards: At an altitude of between 500 & 700 metres above sea level, stony with sand and clay.

Harvest: Verdejo at the end of August & Riesling at the beginning of September. Mechanical night harvest.

Production Process: Cold press followed by controlled fermentation at no more than 18°C.

Tasting Note: Pale straw in colour with faint greenish reflections, clean and clear. Wonderfully fresh aromas of white blossom, fresh apples, pears with a hint of citrus. Crisp & fresh on the palate with a touch of sweetness and a long fruity finish.

Food Pairing: Great with chicken salads, white fish, grilled prawns, mussels and most seafood, mild cheeses and creamy risottos. Also great to enjoy alone!

Packaging: Natural cork, 6 bottle cases.

Europallet: 105 cases x 6 bottles

American pallet: 125 cases x 6 bottles



Añada: 2020

Alcohol: 13.5°

Varietades de Uva: Verdejo 90% & Riesling 10%.

Viñedos: y terreno Se encuentran en una altitud de entre 500 y 700 metros sobre el nivel del mar. Tierra rocosa y caliza.

Vendimia: Verdejo finales de agosto, Riesling principio de septiembre. Vendimia nocturna a máquina.

Elaboración: Prensado en frío y fermentación controlada no sobre pasando los 18°C.

Nota de Cata: De color amarillo pálido, verdoso, limpio y brillante. En nariz es potente con notas de manzana verde, pera, flores blancas con un toque cítricos. De paladar fresco, goloso, redondo y muy frutal.

Maridaje : Carnes blancas, ensaladas, pescado y marisco, quesos tiernos y arroz meloso.

Packaging: Corcho natural en cajas de 6 botellas.

Europallet: 105 cajas x 6 botellas

Pallet Americano: 125 cajas x 6 botellas