



BLANCO

*Beramendi*

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos; aromas limpios a fruta blanca (Pera), cítricos y montebajo. En boca es sabroso, equilibrado, sensación de manzana verde, deja un recuerdo frutal con una delicada acidez y un final alimonado con agradables notas herbáceas.

**TIPO DE VINO:** Blanco

**AÑADA:** 2015

**VARIEDAD:** 40% Chardonnay - 10 % Moscatel - 50% Viura

**TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO:** 10-12

**NAVARRA**  
DENOMINACION DE ORIGEN

[WWW.BODEGASBERAMENDI.COM](http://WWW.BODEGASBERAMENDI.COM)



## LOGÍSTICA

PRODUCTO	MARCA: _____ Beramendi TIPO DE VINO: _____ Blanco REGIÓN: _____ D.O. Navarra PAÍS DE ORIGEN: _____ España VARIEDAD DE UVA: _____ 40% Chardonnay - 10% Moscatel - 50% Viura
BOTELLA	TIPO: _____ Bordelesa CÓDIGO UPC: _____ 8429852100119 VOLUMEN: _____ 750 cl. ALTURA: _____ 313 cm. DIAMETRO: _____ 240 cm. PESO VACÍA: _____ 0,450 kg. PESO LLENA: _____ 1,200 kg. COLOR: _____ Blanco CIERRE: _____ Corcho sintético
CAJA	PACK: _____ 6 Bot. ALTO x ANCHO x LARGO: _____ 32 x 15 x 22,5 cm. PESO: _____ 7,200 kg.
EUROPALET	CAJAS POR FILA: _____ 25 PISOS: _____ 4 TOTAL CAJAS: _____ 100 ALTO x ANCHO x LARGO: _____ 143 x 80 x 120 cm. PESO: _____ 740 kg. VOLUMEN: _____ 1.375 m <sup>3</sup>

BLANCO

*Beramendi*



## CARACTERÍSTICAS

CONSUMO	CONSUMO RECOMENDADO: _____ 2 años Tª DE SERVICIO: _____ 10° - 12° PRODUCCIÓN (BOT): _____ 5.000 GRADO ALCOHÓLICO: _____ 13°
VIÑEDO	VIÑEDO: _____ 11/1665 ANTIGÜEDAD: _____ 2000 ALTITUD: _____ 359 TIPO DE SUELO: _____ Terrazas Cuaternarias de los Rios Arga y Cidacos. MÉTODO DE VENDIMIA: _____ Mecánica
ELABORACIÓN	Vendimia nocturna con una mínima maceración; fermenta a temperatura máxima de 14°C, lenta y pausadamente, conservando los aromas propios de las variedades y manteniendo la mayor calidad posible.
MARIDAJE	Ensaladas, arroces, pescados a la plancha y quesos Semicurados.

NAVARRA  
DENOMINACION DE ORIGEN