



Viñedos y Bodegas
J. M. Martínez Verdú

Viñedos y Bodegas

XENYSEL

XENYS

Vino

Blanco

Variedades de uva

Chardonnay - Moscatel

Características

De color transparente con matices verdosos, nos ofrece una delicada y fina nariz con notas cítricas y florales. En boca es equilibrado y armónico con una justa acidez que le aporta frescura y vivacidad.

Elaboración y crianza

Tras el despallado de las uvas el proceso de vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 15 días con una temperatura máxima de 14°C.

Denominación de Origen

Jumilla



Grado Alcohólico

13% alc./vol.



Europalet

Caja

6 botellas

Cajas por planta

12

Alturas

5

Bot/palet

360



Botella

Borgoña 750 ml

Corcho

Silicona Xenys

Cápsula

Complejo Xenys

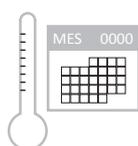
Etiqueta delantera

Xenys Blanco

Contraetiqueta

Xenys Blanco

Tirilla Consejo Regulador CRDO Jumilla



La temperatura de almacenamiento óptima: 8°C.

Consumo preferente 2 años.

