

Vino

Botella · Verdejo (viñas viejas de Moraleja, Aldeanueva, Codorniz y Santiuste, Segovia)

- Verdejo de viñas viejas de pueblos segovianos, vendimiado a mano
- Fermentado a baja temperatura (12 °C) y reposado sobre lías finas
- Ideal con jamón y paleta de bellota 100 % ibéricos, mariscos y foie
- Temperatura de servicio: 6-8 °C

Características

Tipo de producto	Vino
Formato	Botella
Variedad	Verdejo (viñas viejas de Moraleja, Aldeanueva, Codorniz y Santiuste, Segovia)
Graduación	12,5 % vol.
Volumen	750 ml
Elaborador	Bodegas Avelino Vegas
Elaborado en	Santiuste de San Juan Bautista (Segovia), España
Denominación de origen	DO Rueda

Los Mandamientos del Vino (conservación y consumo)

Cómo conservar

Con la botella tumbada, en un lugar fresco y oscuro, sin cambios bruscos de temperatura.

Cómo consumirlo

Sírvelo frío, a 6-8 °C. Una vez abierto, tápalo, guárdalo en la nevera y tómallo en 2 o 3 días.

Nota de cata

Amarillo pajizo pálido y luminoso, con aromas de frutas exóticas y flores blancas. Fresco y goloso, sedoso y de final perfumado muy largo.

Ficha actualizada el 23 de octubre de 2026. Los datos pueden variar ligeramente entre lotes; manda siempre la etiqueta del producto.