



BODEGAS VITICULTORES DE BARROS

Cayetana Fresh

VARIEDADES

Uva 100% Cayetana Blanca.

VARIETY

Uva 100% White Cayetana

NOTAS DE CATA

La subjetividad de este vino es el placer de disfrutarlo.

TASTING NOTES

The pleasure of enjoying it is your mind.

VIÑEDOS Y SUELOS

Suelo arcilloso, sobre sustrato de piedra caliza. Cultivo seco, poda en vaso.

VINEYARDS AND SOILS

Soil red clay soil over a limestone substrate. Cultivations dry land, pruned "in vaso".

VINIFICACIÓN

Las uvas son estrujadas con unos rodillos de goma y prensadas en prensa neumática.

La fermentación será en depósitos de acero inoxidable con un amplio control microbiológico a una temperatura entre 13°-15°.

VINIFICATION

Grapes are crushed with rubber-roller.

Pressed in pneumatic presses.

The fermentation takes place in stainless-steel tanks with extensive microbiological control at a low temperature between 13°-15°.

DATOS TÉCNICOS

Acidez Total: 6.0 gr./l.

Azúcares Reductores: 35 gr./l.

Alcohol: 11 % Vol

TECHNICAL DATA

Total Acidity: 6.0 gr./l.

Reducing Sugar: 35 gr./l.

Alcohol: 11% Vol

PALETIZACIÓN

Formato: 0,75

Bot. Por Caja: 6

Bot. Por Palet: 504

PALLETIZATION

Format: 0,75

Bott Per Box: 6

Bott Per Pallet: 504



Ctra. Badajoz, s/n, 06200 Almendralejo/ Apdo. Correos 267 (Badajoz-España)

Tlf: 924 66 48 52 Movil Nacional: 667 517 715 Movil Export: 615 853 706

Nacional: bodegas@vbarros.com Export: export@vbarros.com

www.viticultoresdebarros.com

Facebook: [Bodegas Viticultores de Barros](https://www.facebook.com/Bodegas-Viticultores-de-Barros). Instagram/Twitter: [@bodegavbarros](https://www.instagram.com/bodegavbarros)