



VERDEJO

VARIETADES DE UVA

VERDEJO: 100%

NOTAS DE CATA

Elaboración: Maceración en frío de la vendimia durante 4 horas. Fermentación a bajas temperaturas para no perder los aromas varietales. Una vez finalizada la fermentación permanece con las lías finas, que removemos cada poco tiempo (battonnage).

Notas de cata: Vino limpio en el que destaca su brillantez. Posee un tono amarillo pajizo con toques verdosos. Explosión de aromas que recuerdan a frutas tropicales como guayaba, banana, piña y mango. Muy fresco en boca y con una gran plenitud de fruta con un final cremoso y duradero, acidez bien integrada que le aporta un sabor intenso.

Maridaje: La acidez (intensifica sus propiedades y sabores) de este vino lo hace ideal para pescados azules, mariscos y sobre todo aquellos cocinados al vapor. Los aromas cítricos resaltan en quesos frescos poco envejecidos, ahumados de pescado y vegetales.