



TIPO

Blanco joven.

VARIEDADES UVAS

Verdejo.

VINIFICACIÓN

Las uvas de Verdejo provienen de viñedos viejos con un bajo rendimiento, plantadas en vaso en suelos muy arenosos con una gran cantidad de piedras erosionadas por los ríos en la superficie. Este vino ha sido fermentado en acero inoxidable a temperatura controlada y una posterior permanencia con sus lías finas aportándole untuosidad, cremosidad y complejidad. Parte del vino fermentó y permaneció en barricas de roble francés garantizando una excelente evolución en botella.

NOTAS DE CATA

Tiene una nariz afrutada y delicadamente floral, con toques de frutas de hueso y pomelo. De gran estructura y bien equilibrado en boca se muestra con notas minerales, recuerdos de mazapán y especias, con una acidez refrescante y un largo final donde se aprecia su mineralidad.

MARIDAJE

Acompaña muy bien a marisco cocido, moluscos y pescado blanco, pasta ligera, en ensalada o con salsas marineras, pescado azul al horno, embutidos ahumados, carne blanca, quesos semicurados, cremas...

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a 15 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar entre los 8 °C y 10 °C



750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.