

VARIEDADES

100% Verdejo

VIÑEDOS

Selección de viñedos de la variedad Verdejo, de una edad media de 10 años y con producciones que no superan los 10.000 kilos por hectárea.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Este vino blanco es el producto de una cuidada selección de la variedad Verdejo procedente de los mejores viñedos situados en pleno corazón de la Mancha. Elaborado exclusivamente con esta variedad, con una maceración corta y en frío de los hollejos para extraer el mayor potencial posible de aromas primarios.

PRODUCCIÓN

25.000 botellas

CATA

Un vino de carácter único, de color amarillo pajizo, es muy intenso en nariz, con aromas a frutas exóticas, cítricos, hierbas del monte y flores blancas. En boca es sabroso, fresco, equilibrado, con volumen, de exquisita acidez, con un final donde aparece el característico toque amargo y elegante del verdejo que invita a seguir degustándolo.

MARIDAJE Y SERVICIO

Mariscos, pescados, quesos cremosos y azules, carnes blancas, arroces mediterráneos.

Se recomienda servir a 8 - 10 °C.

ANÁLISIS

% Alcohol: 12,5 Acidez total: 5,8 g/l tartárico

Sulfuroso total: 80 mg/l Azúcares residuales: 2,2 g/l

