

## VERDEJO

**ORIGEN:** D.O. Rueda  
**TIPO:** Vino blanco  
**VARIETALES:** 100% Verdejo  
**ALCOHOL:** 12,5 % Vol.



### ELABORACIÓN

La vendimia es nocturna, así se preserva al máximo el potencial aromático y las mejores características organolépticas de la uva, hasta su entrada en bodega. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, completándose en unos 15 – 20 días. Tras un reposo de 2 a 3 meses y tras estabilizarse, el vino se filtra y embotella seguidamente.

**Criado sobre lías** al menos 3 meses. Las lías son las levaduras que van muriendo y sedimentándose en el fondo de los tanques, durante las primeras dos semanas después de vendimia. Pasadas estas dos semanas; el vino se pasa a otros tanques donde permanece unos 3 meses hasta el momento de su embotellado.

En las primeras dos semanas de fermentación las levaduras mueren (debido a las temperaturas). El equipo de bodega selecciona las mejores “lías” que quedaron depositadas en el fondo de los tanques y las distribuyen en los tanques donde el vino descansará hasta ser embotellado.



### NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido pajizo con ribetes verdosos. Aroma intenso y delicado, donde se conjugan las frutas blancas con recuerdos a flores blancas y níspero y a pastelería por las lías. Redondo en boca, suave y untuoso, con un agradable amargor final que aporta gran persistencia.



### MARIDAJE

Ideal para acompañar aperitivos, mariscos, pescado azul, arroces y carnes blancas en general. Servir a unos 7 ° / 9°C.

