

Cuvée Verdejo

EST. 1927
Protos
SER PRIMERO



Variedad: Verdejo 100%

D.O. Rueda

Viñedos: Procedente de viñedos jóvenes cultivados desde su plantación de forma ecológica, en suelos cascajosos típicos de la zona

Elaboración: Vendimia nocturna; maceración pelicular durante 4 horas a 10 °C. Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10 °C. Fermentación controlada a 13,5 °C utilizando para ello levaduras seleccionadas por la bodega en nuestros propios viñedos. El *coupage* final se compone de vino criado sobre lías finas unos 2 meses en acero inoxidable, en huevos de hormigón y en fudres de madera



Notas de cata:

Color brillante y limpio con tonos amarillos y matices verdosos característicos de la variedad. En nariz destacan las notas de manzana y cítricos junto con los herbáceos. En boca encontramos frescura y equilibrada acidez con un fondo mineral que aporta complejidad gracias a los dos meses de crianza sobre lías. Largo en boca y persistencia retronasal agradable

Maridaje: Ideal con pescados blancos, arroces con mariscos, pastas, platos orientales y sin olvidar quesos frescos o azules

Temperatura de servicio: 6-7°C

- 🌐 www.bodegasprotos.com
- 📷 @bodegasprotos | @protoswines
- 📘 @bodegasprotosoficial | @protoswines