

VERDEJO CUVÉE



Variedad: Verdejo 100%

Añada: 2021

Vol. De alcohol: 13 %

Viñedos: Procedente de viñedos jóvenes cultivados desde su plantación de forma ecológica y acreditado por los organismos competentes, 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.

Crianza: 2 meses sobre lías finas.

Color: Amarillo pajizo con matices verdosos característicos de la variedad. Limpio y brillante.

Nariz: Aroma de intensidad media-alta, con matices algo más tropicales que en el Verdejo tradicional. Destacan también los cítricos, junto a la manzana y los herbáceos típicos del Verdejo que componen la base de su aroma.

Boca: En boca es un vino con buena acidez que le da frescura, seco, con la redondez y estructura que aporta la crianza de dos meses sobre lías finas. Tiene un matiz mineral que aporta complejidad. Fondo ligeramente amargo, persistente y con buena retronasal, en la que vuelven a salir la manzana y los herbáceos.

Maridaje: Pescados blancos, atún, pasta, comida asiática, pollo, quesos frescos o azules.

Temperatura de servicio: 6 – 7°C

Apto para Veganos



www.bodegasprotos.com



[@bodegasprotos](https://www.facebook.com/bodegasprotos)



[@bodegasprotosoficial](https://www.instagram.com/bodegasprotosoficial)

