



Añada: 2018.

Varietal: Verdejo 100%.

Vol. de alcohol: 13%.

Vinedos: Plantados hace más de 15 años. ● Secano con suelos cascajosos. ● Altura entre 700 y 800mts s.n.m. ● Rendimientos de 7,500kg/ha.

Características: ● Vendimia mecánica nocturna. ● Maceración durante 4/5 horas a 10°C. ● Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10°C. ● Fermentación controlada a 13,5°C. ● Crianza sobre lías de aprox. 3 meses (se decide por cata depósito a depósito).

Color: Color amarillo pajizo con matices verdosos que indican juventud. Muy limpio y brillante.

Nariz: Aroma de intensidad media-alta y complejo. Destacan los tropicales frescos como la piña y aromas cítricos, junto a fruta blanca (manzana), y los herbáceos (boj e hinojo), típicos de la variedad Verdejo.

Boca: Vino seco, con una entrada que sorprende por unir la frescura y acidez natural moderada y equilibrada con la redondez, cuerpo y estructura que aporta la crianza sobre lías finas. Ligeramente amargo, característico del Verdejo y con una larga persistencia que deja un grato recuerdo del vino en la boca.

Maridaje: Pescados blancos, atún, sushi, arroces con mariscos, paella, pasta, comida asiática, pollo, quesos frescos o azules.

Temperatura de servicio: 6 – 7°C.

