

CONCEJAL

VERDEJO 2023

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

DO Valdepeñas

GRADO ALCOHÓLICO:

13 % Vol.

VARIEDADES:

100 % Verdejo

ELABORACIÓN:

Uvas procedentes de viñedos adultos de 14-15 años con riego de apoyo y con una producción media de 7.000 kg/ha. Pre-Maceración pelicular a 10°C durante 12 horas y Fermentación controlada a baja temperatura. Removido con sus lías finas durante 2 meses hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA:

De color amarillo, con reflejos verdosos. Con una intensidad aromática alta, recuerdos de fruta tropical, fruta de hueso e hinojo. Frutal en boca, conjuga elegancia y finura. Alegre, fresco y persistente.

MARIDAJE:

Compañero de pescados, mariscos, arroces, pastas y quesos. Servir a 6-8°C.

PACKAGING:

Caja de 6 botellas de 75 cl

