



Español

# Verdejo fermentado en barrica

—

La fermentación en barrica durante 6 meses da como resultado un Verdejo con un toque especial a madera pero sin perder su frescura, lo que lo hace único.

## Fase Visual

Limpio y brillante, con tono dorado intenso.

## Fase Olfativa

Destacan sus aromas a frutas tropicales, especias, cedro y canela.

## Fase Gustativa

Su paso en boca es suave, cremoso y anisado. Retrogusto largo con recuerdo a clavo, canela y gengibre. El resultado es un vino bien estructurado, muy equilibrado entre fruta y madera, con una acidez extraordinaria que alarga la persistencia en boca.

## Maridaje

Combina perfectamente con pescados, carnes rojas, quesos y arroces.



**Bodega Tres Pilares**

C/ Rancho, 3 - 47491 - La Seca, Valladolid, España | [bodega3pilares.com](http://bodega3pilares.com) | [directorcomercial3p@gmail.com](mailto:directorcomercial3p@gmail.com)

+34 983 816 682 | +34 636 681 400