

EDAD
DEL VIÑEDO

25 años

VARIEDAD

100% verdejo

ELABORACIÓN

Fermentación durante unos 19 días en depósito inoxidable.
Crianza oxidativa de casi 30 meses en barrica

❧ FICHA ❧

COLOR

Oro con destellos amarillos, limpio, brillante.

NARIZ

Intensidad alta a fruta evolucionada, suaves yodados, sorprende a quien está acostumbrado a los blancos más ligeros y jóvenes. Temprano ofrece una mezcla de notas lácticas y de frutas maduras, de pera madura computada e infusión de anís, complejo en aromas (almendras).

GUSTO

Seco, sedoso de entrada amable, en retrogusto. Fruta evolucionada, notas que nos recuerdan al queso. Es un vino de trago fácil, fluido, de cuerpo medio.

MARIDAJE Y
RECOMENDADOS

Mariscos cocinados a la plancha. Carnes blancas con salsas consistentes. Jamón ibérico y quesos