

VEGAMAR

DOMINIO DE CALLES VERDEJO AFRUTADO



ÁREA DE PRODUCCIÓN: Vino varietal y añada. Clima continental. Suelos calizo-arcillosos.

VARIETADES: Verdejo 100%

VINIFICACIÓN: Seleccionamos las mejores uvas de Verdejo de viñedos seleccionados y las vendimiamos por la noche para aprovechar el frescor de la noche y evitar la oxidación durante la vendimia hasta la bodega. La vendimia se recepciona durante toda la noche en la bodega y procedemos al despalillado y estrujado. La uva se refrigera a la entrada en bodega a 12°C para evitar oxidaciones en el mosto. Maceramos 12 Horas a 10°C de Temperatura y prensamos con prensa neumática suavemente. Solamente el mosto limpio lo llevamos a fermentar a 16°C de temperatura adicionando nuestra selección de levaduras. Una vez alcanzado el grado alcohólico deseado paramos la fermentación bajando la temperatura a -2°C y filtramos para eliminar las levaduras quedándose el vino ligeramente dulce, debido al azúcar residual del propio mosto de verdejo.

NOTAS DE CATA:

Color: Amarillo pajizo brillante

Aroma: De intensidad media-alta, fruta tropical y fruta de hueso madura.

Sabor: Sabroso, buen peso de fruta dulce, buena acidez y persistencia en boca.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°C.

MARIDAJE: Ideal para maridar con entrantes, arroces de pescados, mariscos y carnes blancas.

FORMATOS: 75 cl.