

ALBERTO SANZ

RUEDA VERDEJO



es

Vino elaborado con uvas procedentes de nuestros propios viñedos situados en la planicie de un monte entre los ríos Duero y Adaja.

Vendimia nocturna, el 50 % de las uvas se maceran durante 8 horas entre 8ª – 10ª C.

Fermentación controlada durante 10 días a una temperatura de 13º C.

VINO BLANCO RUEDA VERDEJO JOVEN, AFRUTADO.

Varietal de uva: VERDEJO 100%.

CATA:

- A la vista tiene un color amarillo alimonado, pálido verdoso limpio y brillante.
- En nariz es potente con notas de fruta fresca, manzana verde y eno.
- En boca presenta un paladar fresco, equilibrado redondo y muy frutal, con carácter y delicado final en boca a hinojo, característico de la variedad, que reafirma su procedencia.

Maridaje: Pescados, marisco, pastas, arroces, quesos y carnes blancas.

Temperatura de servicio: 6-8º C

eng

Wine made with grapes from our vineyards located in the floodplain of a hill between the rivers Douro and Adaja.

Nighttime harvesting with 50% of the grapes macerated between 8º-10º C for 8 hours. Controlled fermentation completed at 13º C in 10 days.

White wine, young, pale yellow, dry and fruity.

VARIETY: VERDEJO 100 %.

Tasting Notes:

- A view has a pale greenish clean and bright lemony yellow.
- The nose is powerful with notes of fresh fruit, green apple and eno.
- The palate is fresh, round and fruity balanced, character and delicate aftertaste to hinojo characteristic of the variety, which reaffirms its origin.

PAIRING SUGGESTIONS: Fish, fresh seafood, pastas, rice, cheeses and white meats.

SERVICE TEMPERATURE: 6 – 8ºC

 **VICARAL**
BODEGAS Y VIÑEDOS

CRTA. CL. 610 – KM. 24

47231 Serrada. Valladolid. España)

T. (+34) 983 551 197 – (+34) 983 482 026

info@vicaralwines.com - www.vicaralwines.com


RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

