VINO SOLAR VEGA VERDEJO

Vino de la Denominación de origen **Rueda**

AÑADA: 2012

VARIEDADES: 100% Verdejo

ELABORACIÓN: Las uvas de la variedad Verdejo son seleccionadas en su entrada en bodega. Se eliminan cuidadosamente las hojas y los racimos defectuosos. El mosto se obtiene con ayuda de un suave prensado, que favorece la extracción de componentes aromáticos presentes en las partes sólidas del fruto. La fermentación, bajo estricto control de Tª, se inicia después de clarificar y limpiar el mosto.

CATA:

Color: Amarillo pálido, muy brillante y con reflejos dorados.

Aroma: Despliega en nariz un armonioso conjunto de notas frutales (manzana) de intensidad media, sobre un fondo de aromas vegetales y anisados (heno recién cortado e hinojo).

Boca: Es equilibrado y fresco, mostrando a su paso una buena densidad. El paladar es largo y untuoso, casi aterciopelado, con un grato contraste, al final, de ligera astringencia.

MARIDAJE: Acompañar con platos ligeros (arroces, pescados y mariscos)

RECOMENDACIONES: Se recomienda tomarlo frío 4-6ºC.