



VERDEAL 20 DE ABRIL SAUVIGNON BLANC

D.O. Rueda, España

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc Orgánico.

Alcohol: 13,5%.

Elaboración: Despues de la fermentación los vinos se mantienen un periodo de tiempo en contacto con las lías finas, para aumentar las características estructurales del vino aportando ácidos grasos y sensaciones en boca más amplias y glicéricas.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 8 - 12º C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color amarillo acerado de intensidad media. Limpio y brillante. Tiene una intensidad aromática alta. Con un potente aroma de frutas tropicales (maracuyá, fruta de la pasión) y tonos cítricos de lima que le aportan frescura nada más acercar el vino a la nariz. En un segundo tiempo los aromas varietales del Sauvignon aparecen en forma vegetal y de hoja de higuera. En boca es un vino con mucha frescura y muy equilibrado. Destaca el volumen y la grasa que tiene el vino que le aportan un final muy largo. En boca el vino es muy aromático con recuerdos fundamentalmente herbáceos.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Arroces de pescado, Pollo asado, Pescado blanco al horno, Quesos curados, Ahumados.

BODEGAS VERDEAL

Adegas Castrobrey es una empresa familiar construida con el esfuerzo y pasión de tres generaciones dedicadas al vino desde 1982. Nuestros viñedos, situados en las cercanías del Sistema Fluvial Ulla–Deza, declarado como Lugar de Importancia Comunitaria de la Red Natura 2000, son los más interiores de la D.O. Rías Baixas.

TOMA
UNO