



VERDEAL 20 DE ABRIL VERDEJO

D.O. Rueda, España

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Verdejo Orgánico.

Alcohol: 13,0%.

Elaboración: Después 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 verdoso con intensidad media. Limpio, brillante y muy atractivo. Vino con una intensidad olfativa alta. El vino se presenta con un potente aroma de fruta de hueso (melocotón, albaricoque) y notas de fruta tropical, con ligeros matices de cítricos (lima y pomelo). Estos aromas se complementan en un segundo plano pero con mucho protagonismo de aromas especiados que le aportan elegancia y de tonos herbáceos (heno, higuera), con un final muy varietal de hinojo. En boca es un vino muy equilibrado que aporta sensaciones en todo momento. Tiene una buena acidez que le aporta frescura y que lo envuelve en una percepción grasa, aportando mucho volumen. Final largo y potente. Retronasal con recuerdos herbáceos y especiados con cierta presencia de cítricos (pomelo y lima).

MARIDAJE

Perfecto en el aperitivo y acompañando platos fríos como cremas, verduras al vapor, ensaladas, quesos cremosos y carnes blancas.

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.

