



CAMPALAR

VERDEJO - VIURA

DESCRIPCIÓN:

Campalar es un vino diseñado por Avelino Vegas de la mano de nuestro enólogo José Manuel Corrales con viñedos de la variedades Verdejo y Viura de la zona de vinos blancos más pujantes de España: RUEDA.

BODEGA Y VIÑEDOS:

Avelino Vegas S.A. controla más de 400 hectáreas de viñedo, situados principalmente en la zona de Segovia, dónde ha enclavado su nueva bodega. En esta zona los viñedos son pequeños, la mayoría entre 1 y 3 hectáreas. Las viñas tienen una edad media de 35 años, lo que hace que sus uvas aporten a los vinos una gran complejidad de aromas y buena estructura.

ELABORACIÓN:

La vinificación de ambas variedades tiene lugar por separado. Tras el despalillado, se efectúa una ligera maceración pelicular en frío para incrementar la intensidad aromática del mosto. La uva es prensada suavemente y el mosto limpio fermenta a temperatura controlada durante un periodo de 20 días. A continuación el vino nuevo es trasegado y permanece en contacto con las lías finas que le aportarán volumen y complejidad. Posteriormente se realiza el copuaje y estabilización de los vinos.

NOTA DE CATA:

Amarillo, pajizo, intenso aroma, limpio y brillante. En nariz combina los varietales, apareciendo en primer lugar aromas cítricos entremezclados con aromas a heno recién cortado. En boca es amplio, con una agradable frescura y un final frutoso.

RECOMENDADO CON:

A cualquier hora como aperitivo o acompañando pescados, mariscos y arroces.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7° - 10° C

