



CASA De La VEGA

VERDEJO

DESCRIPCIÓN:

Es un vino diseñado por Avelino Vegas de la mano de nuestro enólogo José Manuel Corrales en la zona de vinos blancos más pujantes de España: D.O. Rueda

BODEGA Y VIÑEDOS:

Avelino Vegas S.A. controla más de 400 hectáreas de viñedo, de las cuales 90 has. son de viñedos viejos, algunos de ellos casi centenarios situados principalmente en la zona de Segovia, donde ha enclavado su nueva bodega. En esta zona los viñedos son pequeños, la mayoría entre 1 y 3 hectáreas y se cultiva exclusivamente la uva verdejo. La antigüedad de las viñas hace que sus uvas aporten a los vinos una gran complejidad de aromas y buena estructura.

ELABORACIÓN:

Tras un riguroso control de maduración, se realiza la vendimia. 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.

NOTA DE CATA:

De color amarillo pajizo con ligeros ribetes verdosos, limpio y brillante. Gran expresividad en nariz entremezclándose aromas varietales como el heno recién cortado, hinojo, con aromas típicos de las frutas tropicales como la piña, guayaba y mango. En boca es explosivo, afrutado y untoso, con un final muy afrutado, largo y sedoso.

RECOMENDADO CON:

Es un vino ideal como aperitivo. Perfecto acompañante de mariscos y pastas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7° - 10° C

