



— FICHA DE PRODUCTO —

PISAUVAS VERDEJO • RUEDA



La uva Verdejo se ha adaptado al terreno de la D.O. Rueda excepcionalmente. La dureza del clima continental y el suelo pobre, han hecho que esta uva manifieste gran complejidad de aromas y un buen equilibrio en la boca, dando lugar a un vino fresco, vibrante y singular.



VIÑEDO Y BODEGA

Avelino Vegas S.A. controla viñedos propios situados principalmente en la zona de Segovia. La dureza del clima y la composición mineral de los suelos proporcionan a este Verdejo una intensidad aromática característica y una estructura excelente.



ELABORACIÓN

Tras el despalillado, se efectúa una maceración pelicular en frío para incrementar la intensidad aromática. Fermentación a temperatura controlada durante 20 días. El vino nuevo permanece en contacto con sus lías finas para añadir volumen y complejidad.



NOTA DE CATA

VISTA

Amarillo pálido con leves tonos verdosos, muy brillante y limpio.

NARIZ

Exuberantes aromas predominando las frutas tropicales sobre un fondo elegante, floral con recuerdos de manzanilla y tila.

BOCA

Muy amplio y frutal, con una acidez viva y refrescante y un postgusto largo y persistente.



MARIDAJE

Pescados, mariscos y platos de pasta.



TEMPERATURA DE SERVICIO

5° - 7° C