



Mar de Dudas VERDEJO

DESCRIPCIÓN: Elaborado al menos con el 85% de la variedad Verdejo. La variedad de uva verdejo es autóctona española y produce vinos blancos de calidad reconocidos en todo el mundo. Sus características sensoriales peculiares, suelen reportar gran satisfacción a los consumidores que lo prueban.

VARIEDAD: Verdejo

ELABORACIÓN: Maceración pelicular en frío en depósito durante un día. posterior sangrado del mosto yema y desfangado estático en frío. Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre los 14-16°C. Maceración con un 5% de uva entera durante la fermentación alcohólica. con la fermentación parcial, se detiene el desarrollo de la misma utilizando frío, con el objetivo de obtener un vino semidulce. No se realiza la fermentación maloláctica, clarificación, estabilización final y embotellado.

NOTAS DE CATA: Color blanco pajizo con tonos verdosos, muy limpio y brillante. Buena intensidad y calidad aromática en nariz, donde destacan las notas de fruta blanca y fruta de hueso, como pera, pomelo y melocotón. aparecen también notas florales y cítricos en menor intensidad. Ataque dulce en boca, amplio y con buen volumen. goloso, con la presencia nuevamente de fruta tropical y blanca pero manteniendo una buena acidez que aporta equilibrio y frescura al vino

Tª DE CONSUMO: 6 – 9°C

PLAZO DE CONSUMO: 2 a 3 años.

MARIDAJE: Vino adecuado para ensaladas, verduras, pasta, pescados y mariscos.

