

VERDEJO 2011

ENTREFLORES verdejo

100% Verdejo



Color amarillo pajizo con ribete verdoso, limpio, brillante y muy atractivo.



Potencial aromático alto, de intensidad media alta, desprendiendo ciertos aromas a hierba seca, recuerdos de fruta tropical como papaya y piña y un fondo floral con apuntes herbáceos, anisados y mentolados.

Elegante, muy amplio a la entrada, carnoso y de buena estructura, con un paso fresco y cálido en el que se marca un sutil carácter varietal recuperando al final las notas frutales.



Ensaladas, pastas y arroces, verduras, embutidos, carnes blancas, pescados y mariscos.

VIÑEDO

Septiembre 2011. Se realizó de forma manual, y con selección de uva según maduración, grado, estado sanitario y edad del viñedo. Las uvas seleccionadas para este vino son procedentes de viñedos de más de 25 años.

ELABORACIÓN

Recepción de la uva en bodega, estrujado-despalillado y un prensado ligero para extracción de los mostos yema, desfangado medio ayudado con el frío para pasar a una fermentación alcohólica a baja temperatura.

SERVICIO RECOMENDADO

10 - 12 °C

