

BODEGA ALONSO DE CASTILLA

En el comienzo de las Tierras de Castilla, están los viñedos de

IACOBUS

VERDEJO 100% 2018

Nuestras vides están situadas en una de las mejores zonas y de mayor extensión de cultivo de variedades blancas del mundo, en un clima propicio para garantizar a la uva un adecuado soleo y por tanto maduración y concentración.

El proceso de fermentación se ha realizado en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura, sobre sus lías, para así extraer más personalidad de la variedad. Posteriormente se ha embotellado y guardado tres meses en botella para su redondeo.

Verdejo 100% de zona cálida.

NOTA DE CATA

Vista: Color amarillo pajizo, limpio e intenso con matices verdes.

Nariz: Intensidad media. Aromas afrutados, fruta blanca madura y tropicales, tonos herbáceos y balsámicos. Acompañados con aromas de pastelería y de miel de hierbas aromáticas.

Boca : Sabrosa, graso con intensas sensaciones, elegante y fresco con notas afrutadas.

Sugerencias de consumo y conservación:

Temperatura de consumo entre 5 y 8º

Conservación 2 años

Acompañar con pastas, arroces, ensaladas, quesos frescos, foie, ahumados, mariscos y pescados.

