



Real Compañía Verdejo

VIÑEDO

Situación: viñedos seleccionados en varias ubicaciones de Castilla.

Suelos: calcáreos y arenosos.

Variedades: verdejo.

Edad media del viñedo: 20 años.

Conducción: vides en vaso y espaldera.

NOTA DE CATA

Color: dorado pálido, con destellos verdosos.

Nariz: muy acentuada, con aromas de frutas tropicales, y fragancias herbáceas y florales.

Boca: vibrante y fina, equilibrada y con notas frutales muy frescas.

Postgusto: persistente y placentero, con un característico toque amargo final muy gastronómico.

ELABORACIÓN

Fermentación: tras prensar delicadamente la uva, el mosto fermenta 12 días en depósitos de acero inox.

Maceración: en frío, a temperatura controlada, para preservar los aromas.

Crianza: vino joven, sin crianza en barrica. Permanece dos meses en botella antes de su lanzamiento al mercado.

GASTRONOMÍA

Aperitivos. Marisco al vapor.

Pescado blanco asado y en salsa. Arroces marineros.

Carnes blancas: pollo, pavo. Ensaladas frescas.

Quesos suaves.

SERVIR A 8-9 °C