



REAL COMPAÑÍA  
DE VINOS

# Real Compañía *Verdejo*

VT DE CASTILLA

## VIÑEDO

---

**Situación:** viñedos seleccionados en varias ubicaciones de Castilla.

**Clima:** continental con inviernos fríos y veranos secos y calurosos. Fuerte contraste de temperatura entre el día y la noche.

**Suelos:** calcáreos y arenosos.

**Variedad:** 100% verdejo, en sistema de espaldera.

**Edad media del viñedo:** 20 años.

## 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 bodega. 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 y quesos suaves.

**SERVIR A 8-9°C**