

## V&R Verdejo



<b>Variedad</b>	Verdejo
<b>Viñedos</b>	25 años.
<b>Suelo</b>	Arenoso y Profundo
<b>Proceso de elaboración</b>	Uvas procedentes de vendimia manual y mecanizada. Criomaceración de la uva y fermentación controlada, con una posterior crianza sobre sus lías finas en depósito

**Presentación** 750ml.

**Descripción** A la vista presenta un color amarillo pajizo, con matices verdoso acerados, muy limpio y muy brillante.  
En nariz se aprecian aromas complejos e intensos de carácter floral y ligeros toques de fruta como la manzana verde y la pera, acompañados de nítidos recuerdos herbáceos propios de la variedad verdejo.  
En boca es fresco, amplio, con buena acidez y con un retrogusto amargo que caracteriza a la variedad autóctona de la zona.

**Sugerencias de Maridaje** Carnes blancas, arroces, mariscos y pasta.

**Temperatura de servicio recomendada** 9° - 10° C.