

bodegas  
verdeal



## 20 ABRIL

### Verdejo 100% Organic

100% Uva Verdejo ecológica. Viñedo ecológico de 15 años, conducido en espaldera. Los suelos son pedregosos o de grava, que crean fuertes contrastes de temperatura entre la noche y el día en el momento de la maduración, lo que se traduce en una máxima expresión del carácter de la uva VERDEJO asemejándose más a la arcilla franco-arenosa. La baja salinidad y el buen drenaje permiten condiciones óptimas para el desarrollo de nuestros viñedos. La fermentación se desarrolla en depósitos de acero entre 4 y 6 meses.

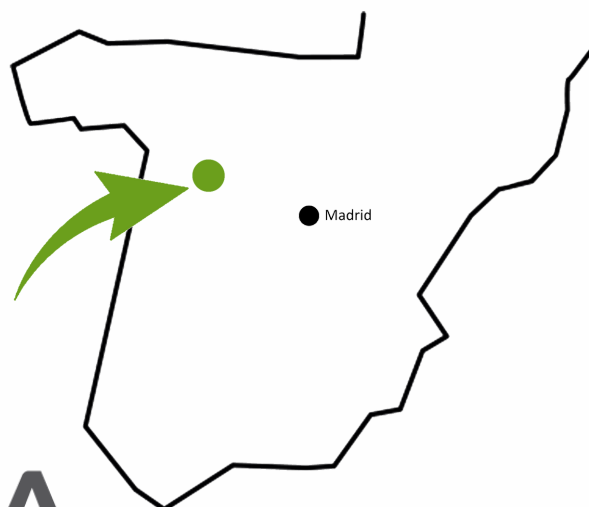
**Notas de cata:** A la vista se presenta de un color amarillo verdoso con intensidad media. Muy limpio, brillante y con una intensidad olfativa alta. El vino se presenta con un potente aroma de fruta de hueso (melocotón, albaricoque) y notas de fruta tropical, con ligeros matices de cítricos (lima y pomelo). Estos aromas se complementan en un segundo plano pero con mucho protagonismo de aromas especiados que le aportan elegancia y de tonos herbáceos (heno, higuera), con un final muy varietal de hinojo. En boca es un vino muy equilibrado que aporta sensaciones en todo momento. Tiene una buena acidez que le aporta frescura y que lo envuelve en una percepción grasa, aportando mucho volumen. Final largo y potente. Retronasal con recuerdos herbáceos y especiados con cierta presencia de cítricos (pomelo y lima).

**Conservación:** Lo ideal es conservarlo en un lugar con temperatura constante que esté entre unos 6° y 8° C y consumirlo mientras es joven, conservado debidamente puede aguantar entre 5 y 10 años.

**Maridaje:** Este vino combina bien con todo tipo de pescado, principalmente los de sabor suave como merluza, lubina o lenguado. Cualquier variedad de mariscos al vapor o cocidos, aunque también puede ser con salsas marineras o al ajillo como el caso de las gambas. Destacar los ahumados como las anchoas, siendo igualmente un buen acompañante para arroces y pasta cocinados con pescado o marisco.

**Servir:** Entre 6° y 8° C

Análisis técnicos:  
Alcohol/Vol 12,92%  
pH: 3.59  
Acidez total: 4,54 g/l  
Azúcar residual 1,3 g/l



**RUEDA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CL 610, km. 33. 47491 La Seca, Valladolid (España)

[www.bodegasverdeal.com](http://www.bodegasverdeal.com) n.perez@bodegasverdeal.com Tlf: +34 686 46 31 44