

bodegas
verdeal



20 ABRIL

Sauvignon 100% Organic

100% Uva Sauvignon[1] ecológica. Viñedo ecológico de 10 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, 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 acerado de intensidad media. Limpio y brillante muy aromático, aromas de frutas tropicales (maracuyá, fruta de la pasión) y tonos cítricos de lima que le aportan frescura nada más acercar el vino a la nariz. En un segundo tiempo los aromas varietales del Sauvignon aparecen en forma vegetal y de hoja de higuera. En boca es un vino con mucha frescura y muy equilibrado. Destaca el volumen y la grasa que tiene el vino que le aporta un final muy largo. En boca el vino es muy aromático con recuerdos fundamentalmente herbáceos

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 sobre todo con los pescados y mariscos. Podemos acompañar entrantes como quesos suaves, aceitunas, salazones. Para los platos principales si son de pescado mejor aunque marida muy bien con ensaladas variadas (tomate, pasas, queso tierno.. Incluso con frutas y pimiento). Si vamos a acompañar un plato principal mejor si es poco contundente, como por ejemplo, pavo, pescado azul, carnes ligeras o pastas.

Servir: Entre 7° y 10° C

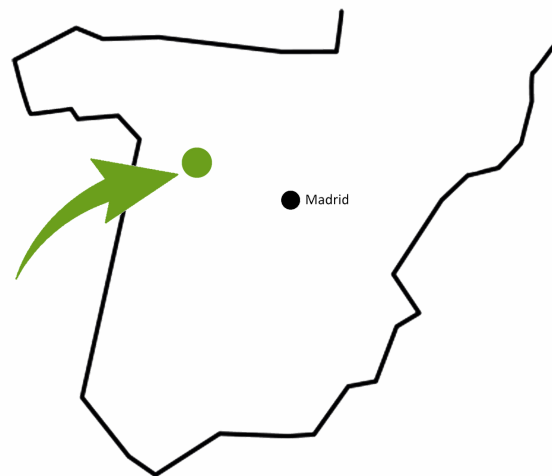
Análisis técnicos:

Alcohol/Vol 12,43%

pH: 3,28

Acidez total: 6,12 g/l

Azúcar residual 2,8 g/l



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

www.bodegasverdeal.com n.perez@bodegasverdeal.com Tlf: +34 686 46 31 44