

CASAMARO

VERDEJO



Variedad de uva:

VERDEJO. D.O. RUEDA

Viñedo y Viticultura :

Uvas procedentes de la Finca Casamaro, en el término de Matapozuelos (Valladolid)

Suelo arenoso-calizo, con textura limo-arenosa
edad media del viñedo 20 años y marco de plantación es de 3X1,5.

Elaboración:

Maceración de la uva en frío durante 8h
y una posterior fermentación a 14°C, para una perfecta conservación de los aromas frutales y varietales.

Embotellado:

Finales de Enero.

Ficha de cata:

Nariz limpia y sensual, exhibe aromas tropicales a piña para después dejar paso a profundos toques de fruta, hierba recién cortada y un sutil toque de hinojo propio de la variedad verdejo. El ataque en boca es suave, glicérico, dejando pasar, después, sensaciones fructuosas, frescas, cítricas y chispeantes.

Vino hiper-refrescante y muy suave.

Enfríelo y déjese seducir por la suavidad de este vino complejo

Maridaje:

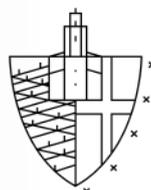
Aperitivos, mariscos, pescados-semigrasos, carnes blancas, quesos no curados, arroces, pasta, vegetales.

Temperatura de servicio:

Recomendado servir entre 8°C y 10°C.

Consumo óptimo:

Ahora y en los próximos 2 años



GARCIA RÉVALO
BODEGAS Y VIÑEDOS