

AZ VERDEJO 2019

Alto de los Zorros.

4 Mese Sobre Lías 100% Verdejo

Origen: Vino de la D.O. Rueda

Tipo de Vino: Blanco joven

Variedad: 100% Verdejo

Viñedos: Ubicados en Nava del Rey (Valladolid).

Añada: 2019

Producción: 20.000 botellas

Fermentación: 19 días en tanque de acero inoxidable de 20.000 litros con temperatura controlada a 13º.

Crianza: 4 meses sobre lías en tanque de acero inoxidable.

Notas de Cata: Amarillo verdoso con reflejos verdoso brillante, muy atractivo. En nariz es potente, donde predominan los aromas balsámicos, con notas herbáceas y fondo de fruta de madera (Melocotón – Piña), sabroso, equilibrado, fresco y persistente de largo post-gusto que devuelve a la boca un raudal de fruta.

Maridaje: Mariscos, Pescados grasos o guisos de pescados, arroces, carnes blancas, cocina oriental y de fusión.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Contenido alcohólico 12,9 % vol.,

Acidez total: 5,44 gr/l,

Azúcares totales: 1,6 gr/l, pH: 3,15.

Contiene Sulfitos

