

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



VETIVER

verdejo



VARIEDAD: 100% Verdejo

MADURACIÓN:

El proceso de maduración ha sido bueno, invierno con pluviometría baja y verano seco y caluroso, lo que ha provocado una cosecha de muy poco volumen y con gran calidad del fruto obtenido.

ELABORACION:

La vendimia de VETIVER se realiza aprovechando la frescura de la noche o primeras horas de la mañana para evitar la oxidación de las uvas. Una vez en bodega, se procede al enfriamiento de la pasta hasta 10°C para extraer todos los percusores aromáticos presentes en los hollejos de la uva. La maceración en frío dura apenas 4 horas y es previa a la extracción del mosto yema. La fermentación alcohólica se controla a una temperatura máxima de 14° C con levaduras autóctonas seleccionadas por la propia bodega. Antes de salir al mercado, VETIVER Verdejo permanece 3 meses en contacto con las lías blandas para conseguir la untuosidad y suavidad característica de nuestros vinos.

ALCOHOL: 13,5 % Vol.

NOTA DE CATA:

A la vista es trasparente, glicérico muy brillante.

Color, amarillo pajizo con reflejos verdosos.

En nariz presenta una intensidad aromática alta, con aromas tanto de frutas tropicales, como a notas minerales a hinojo y hierba fresca, y elegante mezclándose con aromas a hinojo, monte bajo, siempre con un fondo anisado, típico de la variedad.

En boca es fresco, intenso con la fruta muy potente, muy elegante, persistente, con una acidez directa muy marcada y una retro nasal compleja e intensa muy largo con un final amargo característico de la variedad verdejo que le confiere estructura y equilibrio.

MARIDAJE:

Indicado para aperitivo y acompañar con mariscos, pescados blancos y azules, pastas y carnes blancas.

También acompaña perfectamente a quesos suaves, ahumados y jamón ibérico.

ONTAÑÓN

www.ontanon.es