

Dominio de la Abadesa



VERDEJO



VARIEDAD: 100% Verdejo

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza por la noche para preservar la frescura de los aromas y evitar cualquier posibilidad de oxidación de la uva. Una vez en la bodega, las uvas se enfrían a 10°C (50°F) para extraer aún más el carácter aromático de los hollejos. Maceración en frío que dura unas 4 horas antes de que el jugo sea prensado y dejado reposar.

La fermentación se inicia de forma natural con levaduras autóctonas ya presentes en la bodega. Se realiza a una temperatura controlada de 14°C (57°F) en depósitos de acero inoxidable. El vino permanece en contacto con sus lías durante 3 meses mientras se somete a un batonage semanal.

ALCOHOL: 13% Vol.

NOTAS DE CATA:

Intensamente aromático con notas tropicales y minerales. También presenta notas a hinojo y hierbas frescas con toques de anís. En boca es un vino fresco, afrutado y muy elegante. Continúa con buena persistencia y una larga y compleja acidez con un final seco.

MARIDAJE:

Perfecto para acompañar aperitivos, una gran variedad de pescados y mariscos, pastas y carnes blancas. También combina a la perfección con quesos y charcutería.

Rueda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN