

Dominio de la Abadesa



FERMENTADO EN BARRICA VERDEJO

VARIEDAD: 100% Verdejo

MADURACIÓN:

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

ELABORACIÓN

Vino elaborado a base de una cuidada selección de verdejo procedente de viñedos viejos, situados en terrenos cascajosos de cantos rodados de la D.O.rueda, esto nos permite realizar una buena maceración de las pieles de los hollejos, a la vez que una óptima fermentación y crianza en lías en barricas de roble francés realizando el batonage o removido de lías para proceder a su clarificación y posterior estabilización.

ALCOHOL: 13% Alc. by Vol.

NOTA DE CATA:

A la vista es transparente cristalino, brillante fluido en copa
Color, amarillo pajizo con tonos dorados e irisaciones verdosas
En nariz es limpio muy intenso con matices especiados ahumados con un ligero toque de madera que se mezcla con frutas maduras y tonos de hinojo siempre con un fondo anisado balsámico y final cítrico (pomelo)

En boca es fresco, refrescante untuoso goloso a la vez que elegante, persistente, con una retro nasal compleja e intensa y un fondo de lías finas frutos secos y notas de madera tostada muy largo con un final ligeramente 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, cordero asado, verduras a la plancha y legumbres

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

Servir entre 9 y 12°C.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN