

ALEGRA

— VERDEJO —



Características

Variedad: 100% Verdejo

Región: D.O. Rueda

Viticultura: Vendimia manual y uva seleccionada en el propio viñedo.

Elaboración: Las uvas se despalillan y estrujan; se maceran con las pieles durante unas horas y se prensan ligeramente. Tras el desfangado, la fermentación a temperatura controlada se realiza en tanques de acero inoxidable. Luego el vino reposa a baja temperatura, antes de clarificarse y estabilizarse suavemente.

Nota de cata

Fresco, afrutado y con un punto herbáceo (de hecho, la palabra verdejo proviene de verde). Auténtico carácter de verdejo que refleja nuestra tierra: un suelo pobre y un clima continental de días soleados y cálidos y noches frías que consiguen vinos frescos e intensamente aromáticos,

Maridaje

Perfecto para aperitivos, pescados y mariscos, así como platos ligeros de pasta y arroces. Pruébalo con comida asiática y muy especiada.