

Verdejo Reserva

Gran Vino de Rueda

EST. 1927
Protos
SER PRIMERO

Variedad: Verdejo 100%

D.O. Rueda

Viñedos: Plantados hace más de 25 años, cultivados en secan y con una altitud entre 700 y 800 metros

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 20kg. Maceración pelicular durante 4 horas a 10 °C. Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10°C. Fermentación en bodega de roble francés, mitad nueva y mitad de un año de uso, a 16°C aproximadamente

Crianza: Crianza sobre sus propias lías durante 7 meses, dependerá de la cata cada año. Y posteriormente crianza en botella de 17 meses



Notas de cata: Color amarillo con tono más intenso de lo habitual debido a su año y medio de crianza. En nariz se aprecia intensidad alta con notable complejidad entre las notas frutales y el suave tostado de las barricas, aportando vainillas y finas notas de bollería. Gran volumen y estructura acompañado a su vez de frescura y elegancia gracias a su acidez. Expresivo y persistente.

Maridaje: Pescados en salsas cremosas, mariscos, pastas variadas, platos de carne. Ideal para acompañar el foie gras

Temperatura de servicio: 8 – 9°C

🌐 www.bodegasprotos.com

📷 @bodegasprotos | @protoswines

📘 @bodegasprotosoficial | @protoswines