



Atrevido

Rueda Verdejo

Siempre dispuesto a afrontar nuevos retos. En busca de lo nuevo, de lo inesperado. El miedo nunca le frena y el riesgo le impulsa aún con más fuerza.

Ligero Intenso



85% Verdejo
10% Sauvignon Blanc
5% Viura

Sencillo Complejo



Servir
8-10 °C

Sin Madera Con



Marisco, ensaladas, carnes
blancas y quesos.



Elaboración

Vino fermentado a baja temperatura para conseguir un importante potencial aromático. La mezcla de variedades le permite un amplio registro de matices. La Verdejo aporta las hierbas, el cítrico y el peso de boca; la Sauvignon Blanc la floralidad, cítricos verdes como el pomelo, y la fruta tropical; y la Viura, la frescura en la boca.



Viñedo

Situados a 7.300 metros de altitud en la meseta castellana, estos viñedos se caracterizan por una gran variación térmica que favorece el equilibrio en el desarrollo de la uva. Son terrenos cascajosos, con una gran concentración de cantos rodados en superficie, bajo contenido en materia orgánica y buena aireación y drenaje



Cata

A la vista presenta un atractivo color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante. Buena intensidad aromática con mezcla de matices frutales. En boca entra fresco, agradable, con buen peso y haciendo su conjunto redondo y equilibrado.



Maridaje

Ensaladas, arroces y pastas, aperitivos, pescados y pescados en salsa, carnes blancas.

