

# VERDEJO ECOLOGICO



**Variedad:** Verdejo 100%

**Vol. De alcohol:** 13 %

**Viñedos:** Procedente de viñedos jóvenes cultivados desde su plantación de forma ecológica y acreditado por los organismos competentes, en suelos cascajosos típicos de la zona. Terreno franco-arcilloso, con cierto carácter alcalino. Altitud: 800-840 m. Rendimientos: 4.500 kg/hectárea.

**Elaboración:** Vendimia nocturna; maceración pelicular durante 4 horas a 10 °C. Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10 °C. Fermentación controlada a 13,5 °C utilizando para ello levaduras seleccionadas por la bodega en nuestros propios viñedos

**Crianza:** 2 meses sobre lías finas.

**Color:** Amarillo pajizo con matices verdosos característicos de la variedad. Limpio y brillante.

**Nariz:** Intensidad media-alta, algo más fresco pero con menos complejidad que el Verdejo tradicional.

**Boca:** Fresco, seco, redondo y estructurado gracias a la crianza de dos meses sobre lías finas. Persistente y con buena retronasal, en la que vuelven a salir la manzana y los herbáceos.

**Maridaje:** Pescados blancos, atún, pasta, comida asiática, pollo, quesos frescos o azules.

**Temperatura de servicio:** 6 – 7°C

*Apto para Veganos*



[www.bodegasprotos.com](http://www.bodegasprotos.com)



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

