

Protos Verdejo

EST. 1927
Protos
SER PRIMERO

Variedad: Verdejo 100%

D.O. Rueda

Viñedos: Plantados hace más de 15 años.
Secano con suelos cascajosos. Altura entre 700 y 800m

Elaboración: Vendimia mecánica nocturna.
Maceración durante 4/5 horas a 10°C.
Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10°C. Fermentación controlada a 13,5°C. Crianza sobre lías de aproximadamente 3 meses (se decide por cata depósito a depósito)



Notas de cata: Color amarillo pajizo con matices verdosos que indican juventud. Muy limpio y brillante. En nariz destacan los aromas cítricos, fruta blanca y herbáceos (hinojo y boj), típicos de la variedad Verdejo. Entrada en boca sorprendente por su frescura y fina acidez, a su vez con cuerpo y estructura aportado por la crianza sobre lías finas.

Maridaje: Ideal con pescados blancos, arroces con mariscos, pastas, platos orientales y sin olvidar quesos frescos o azules

Temperatura de servicio: 6-7°C

- 🌐 www.bodegasprotos.com
- 📷 @bodegasprotos | @protoswines
- 📘 @bodegasprotosoficial | @protoswines