

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

📷 @bodegasprotos | @protoswines

👤 @bodegasprotosoficial | @protoswines