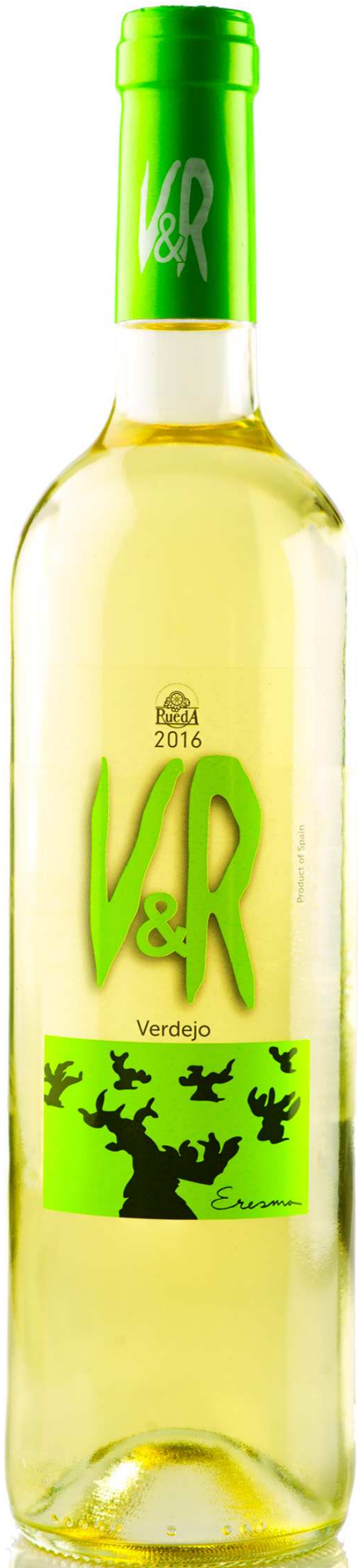


V&R 100% VERDEJO

D.O. RUEDA



Uvas procedentes de vendimia manual y mecanizada.

Criomaceración de la uva y fermentación controlada, con una posterior crianza sobre sus lías finas en depósito



100% Verdejo



25 años.

Suelo arenoso y profundo.

A la vista presenta un color amarillo pajizo, con matices verdoso acerados, muy limpio y muy brillante.

En nariz se aprecian aromas complejos e intensos de carácter floral y ligeros toques de fruta como la manzana verde y la pera, acompañados de nítidos recuerdos herbáceos propios de la variedad verdejo.

En boca es fresco, amplio, con buena acidez y con un retrogusto amargo que caracteriza a la variedad autóctona de la zona.



Queso blando, pescado, carnes blancas. Mariscos, ceviche y arroz.



9°-10°C.

LA SOTERRAÑA
BODEGA Y VIÑEDOS

