



VERDEJO 2022

HISTORIA

Pago Peñuelas es la máxima expresión del carácter e identidad de nuestros viñedos seleccionados. Elaborado a partir de uvas de nuestras cepas más viejas, estos vinos son un deleite para los paladares más exigentes. Una gama de vinos de corte moderno, afrutados y con equilibrada crianza.

ELABORACIÓN

100% Verdejo. Vendimia nocturna para garantizar la frescura del fruto. Selección de las uvas para vino joven que serán fermentadas a temperatura controlada en tanques inertes de acero inoxidable. Se evita el uso de barricas y recipientes no inertes para embotellar la esencia de esta variedad al “desnudo”, preservando su paleta aromática primaria.

NOTA DE CATA

👁️ Amarillo limón pálido, brillante y atractivo. Deja tras de sí finas lágrimas en la copa.

👃 Intensidad pronunciada, predominada por aromas de fruta de hueso fresca (albaricoque, melocotón) y frutas tropicales (lichi y piña). Los aromas frutales están ensalzados por notas florales.

👄 Gran intensidad de fruta de hueso fresca y tropical, que perdura durante largo tiempo en el paladar, complementada por sabores a flores blancas. Tiene una acidez viva, que deja una agradable y duradera sensación refrescante en boca. Un vino de cuerpo medio, muy fácil de degustar y maridar con mariscos, pescados y platos cítricos, por su fina pero compleja estructura de sabores primarios.

Este es un vino 100% verdejo de nuestras mejores uvas, que necesita ser consumido mientras es joven, debido a su delicadeza frutal y floral, que se vería distorsionada con el paso de los años, perdiendo justamente lo que buscamos, su frescura. Es un vino perfectamente equilibrado por su gran carga frutal y brillante acidez, de gran intensidad y persistencia en el paladar.

FICHA TÉCNICA

I.G.P: _____ Tierra de Castilla
Localidad: _____ Manzanares (C. Real)
Variedad: _____ 100% Verdejo
Temperatura de Servicio: _____ 9°
Graduación alcohólica: _____ 12%

