



Marqués de Irún

Verdejo - Rueda

2014

Elaboración Elaborado en su totalidad a partir de la variedad de uva autóctona Verdejo. Tras una maceración en frío a 8°C con la uva despalillada, se inicia la fermentación a temperatura controlada, sin sobrepasar los 18°C. Este proceso se realiza sin prisa y con gran cuidado a fin de obtener un vino de alta calidad aromática. El trabajo con sus lías aporta untuosidad, logrando un gran equilibrio en boca.

Uva 100% Verdejo
Alcohol 12,5% Vol
Datos analíticos Acidez total: 7,9 g/l pH: 2,98
Temp. consumo 6 - 7° C
Vida en botella 18 meses

Añada 2014 Un invierno marcado por abundantes precipitaciones que sirvieron para acumular agua en el subsuelo, facilitando así la buena vegetación de la vid en primavera. La sequía estival permitió llegar en óptimas condiciones a la vendimia. La excepcional sanidad de la uva favoreció el buen desarrollo de las fermentaciones.

Nota de cata Color pajizo con matices verdosos. Aroma intenso a fruta blanca y cítricos, con toques tropicales. Sabor fresco y untuoso. Seco y con buena acidez.

Maridaje Perfecto para acompañar arroces, mariscos y pescados.

Production This white wine is produced 100% from the autochthonous grape variety Verdejo. After the harvest, the grapes are destemmed and macerated at low temperature. Following the maceration, grapes go through a 23-day fermentation process under controlled temperature. This slow and exhaustive process ensures the high quality of this wine.

Grape 100% Verdejo
Alcohol 12.5% Vol
Analytical data Total acidity: 7.9 g/l pH: 2.98
Best served at 43°F / 6 - 7°C
Evolution 18 months

2014 Vintage High rainfall during the vegetative period accumulated water in the subsoil, boosting the growing of the vines. The exceptional healthy conditions of the 2014 harvest were crucial to allow optimal fermentation which led to well structured wines with excellent colour extraction.

Tasting notes Pale straw yellow colour with greenish tones. Intense aromas of tropical fruits (pineapple, kiwi and mango). Fresh, fruity and dry with a well balanced acidity and a firm structure.

Pairing It is an ideal wine to accompany rice dishes, seafood and fish.

FORMATO	FORMATO CAJA	CAJAS POR PALLET	EAN	ITF
75cl	6	125 (25x5)	8410863422727	68410863422729

Bodegas Marqués de Irún S.A.

Juan de Mena, 10 - 28014 - Madrid - España
Telf.: +34 956 851 711 - Fax: +34 956 859 204



mirun@marquesdeirun.es
www.marquesdeirun.es





Marqués de Irún

Verdejo - Rueda

2014

Intenso, fresco, único.

Este 100% Verdejo tiene un marcado carácter afrutado.

Es un vino untuoso y elegante, con buena acidez.

Reflejo fiel de la mejor tradición de Rueda.

Fresh, intense and radiant.

This 100% Verdejo shows an attractive fruity character.

Elegant and smooth, with a well-balanced acidity.