



MARQUÉS DE IRÚN

Verdejo - Rueda



Marqués de Irún Verdejo El Vino de Rueda

Proceso de elaboración: Tras una maceración en frío a 8°C con la uva despalillada, se inicia la fermentación, consiguiendo no sobrepasar los 18°C. Con el fin de obtener un vino con la mejor calidad aromática, su fermentación ha sido controlada y lenta.

El trabajo con sus lías, ofrecen a este vino el equilibrio en boca como consecuencia de la untuosidad aportada. Haciéndolo un vino singular y muy agradable.

ANÁLISIS SENSORIAL

Color: Amarillo pajizo con matices verdosos.

Aroma: Intenso, de fruta blanca, cítricos y toques tropicales.

Sabor: Fresco, untuoso, sabroso. Buena acidez.

MARIDAJES:



arroz



mariscos



pescados



Verdejo



7/9° C



12,5° alc. vol.