



# 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 contacto con sus lías aporta a este vino una untuosidad inconfundible, responsable de su equilibrio en boca, otorgándole así un carácter 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:



arroses



mariscos



pescados



Verdejo



7/9° C



13° alc. vol.