



VERDEAL AYRE

D.O. Rueda, España

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Verdejo.

Alcohol: 13,0%.

Elaboración: Se realiza una maceración del mosto con los hollejos de 6-12 horas de duración y a una temperatura de 6-8°C, para una mayor extracción de los componentes aromáticos y de carácter varietal, así como potenciar las sensaciones en boca. El desfangado es largo, aumentando el contacto de sustancias peliculares con el mosto. Incrementando el aporte de aromas afrutados. La fermentación tiene lugar a bajas temperaturas, 14-16°C, lo que ayuda a mantener e intensificar el carácter varietal.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 8 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color pajizo pálido con reflejos verdes. Limpio, brillante y bien presentado. De intensidad media-alta, con marcado carácter varietal. Destaca las notas de manzana verde y aromas cítricos (lima, pomelo), que se complementan con el melocotón, albaricoque y con agradables matices florales (espino, acacia), bien conjuntado con un final balsámico (hinojo, heno y anisados). Boca fresca, rica en matices. Buena expresión de verdejo que se prolonga hasta el final. Estructurado con un agradable acidez. Retronasal anisada y floral con cierta presencia de cítricos (pomelo y lima).

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Pescados de ríos, crustáceos, quesos de cabra.

BODEGAS VERDEAL

Una bodega con doce años de trayectoria que ha sabido comprender como pocas las ventajas que la tecnología puede aportar a su explotación de Verdejo. La indudable sostenibilidad del viñedo y la bodega se refleja en las prácticas enológicas aplicadas. A comienzos del año 2007, se incorpora al proyecto de Bodegas Verdeal como directora técnica y responsable de viñedo, Silvia Gracia González.

