

B O D E G A viñaguareña

IDUNA VERDEJO BRUT NATURE

Vino elaborado con uva Verdejo procedente de viñedos centenarios, adquirida a viticultores locales poseedores de viñedos de entre 100-120 años, muy cercanos a nosotros. Se realiza una vendimia selecta, manual y en cajas de 15 kilos. Posteriormente se realiza un prensado muy suave. A partir de las mismas uvas de Iduna, la 1ª fermentación se realiza en depósito y otra parte en barricas. La segunda fermentación se realiza en botella por el método tradicional donde permanecerá con sus lías al menos 36 meses para que adquiera las características propias de este verdejo de viñedos centenarios de uno de los terruños más auténticos del mundo. Posteriormente se procede al deguelle y etiquetado totalmente manual.



Atractiva presentación visual de color amarillo dorado con ribete acerado, limpio y brillante, con rosario de burbuja fina y persistente, buena corona.



Muestra un conjunto aromático en el que sobresalen las notas de juventud, de fruta blanca (pera) y fruta tropical bien ensambladas con ligeras notas de fina crianza, torrefactos. Recuerdos de panadería y ecos ahumados.



Amplio y elegante con marcadas notas de fruta de hueso y agradables sensaciones de frutos secos tostados (cacahuete, almendra), combinados con la juventud de la vainilla. Amable en la entrada, posee un fácil paso de boca, con el carbónico bien integrado. Acidez refrescante y cierta sensación cremosa. Final equilibrado y amable.



Excelente como aperitivo. Vino ideal con carnes blancas, lechazo y para postres. Ensambla perfectamente con pastas y arroces poco especiados.



Verdejo



36 meses sobre lías



12° VOL. ALC.



8°-10° C



Borgoña Chorrus 75 cl.



Natural 1ª