

B O D E G A viñaguareña

IDUNA VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

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. El mosto, una vez limpio por decantación natural, inicia la fermentación en barricas francesas de 500 litros con levadura autóctona propia de los viñedos centenarios para adquirir mayor personalidad y carácter único. Acabada su fermentación en barrica, se procede a batonear sus lías finas durante 5 meses para obtener mayor complejidad y volumen. En total son 14 meses los que pasa en la barrica sin necesidad de quitar las lías que son las que al integrarse en el conjunto del vino evitan la oxidación y protegen los aromas perdurables a lo largo de los años en la botella.



Atractivo color amarillo pajizo, con ribete verdoso y destellos alimonados, limpio y brillante.



Complejo, frutal, fragante, con notas minerales y tostadas sobresalientes, bien conjuntadas. Hierbabuena, eucalipto, con recuerdos florales y fruta tropical (piña, mango, maracuyá) en un conjunto aromático intenso.



Se muestra potente, untuoso, amplio, aromático, con agradables sensaciones florales que dan frescura y longitud a los intensos aromas frutales. Notas cremosas de vainilla y pastelería fina sobre un fondo mineral y ahumado procedente del terroir y de la crianza en roble sobre sus propias lías finas. El final es agradable, redondo, largo y muy persistente.



Servido muy frío es excelente como aperitivo. Vino ideal para sentarse a la mesa con pescados grasos, foie fresco, carnes blancas, marisco y quesos de todo tipo. Postres dulces fríos y helados.



Verdejo



14 meses en barrica nueva de roble francés de 500 l.



13° VOL. ALC.



10°-12° C



Borgoña 75 cl Vin Grand Cru



Natural 1ª Extra 49 mm.

