

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 7 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



7 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.



# B O D E G A viñaguareña

## IDUNA VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

Wine made with grapes from century-old Verdejo grape vineyards, acquired to local grape growers owning 100-120 years old vineyards, very close to us. There is a selected harvest, hand-made and in 15 kg cases. A very soft pressing is then made. The grape juice, once clean by natural decanting, starts the fermentation in French oak barrels of 500 liters capacity with indigenous yeast from the own century-old vineyards to acquire greater personality and unique character. Once the fermentation in the cask is finished, their fine lees are stirred for 5 months in order to obtain greater complexity and volume. In total it is 7 months that the wine stays in the barrel without having to remove its lees which are the ones that, when integrated into the whole wine, prevent oxidation and protect the lasting aromas over the years in the bottle.



Attractive straw yellow in color, with greenish rims and lemonish flashes, clean and bright.



Complex, fruity, fragrant, with mineral and outstanding toasted notes, well-blended. Mint, eucalyptus, with floral memories and tropical fruits (pineapple, mango, passion fruit) in an intense aromatic whote.



This wine is displayed as powerful, unctuous, broad, aromatic, floral with pleasant sensations that give freshness and length to the intense fruity aromas. Creamy notes of vanilla and fine pastries on a mineral and smoked background from the terroir and aging in oak on its own fine lees. The end is nice, round, long and very persistent



Served very cold is excellent as an aperitif. Ideal wine to pair with fatty fish, fresh foie, white meat, seafood and cheese of all kinds. Sweet cold desserts and ice cream.



Verdejo



7 months in new French oak casks of 500 l. capacity.



13° VOL. ALC.



10°-12° C



75 cl Vin Grand Cru Burgundy



Natural 1st Class Extra 49 mm