

Diamante

Blanco Verdejo



Elaboración: Viñedos ubicados a 750 m. de altura en la zona norte de la D.O Rueda. La vendimia se realiza de noche para evitar posibles oxidaciones del mosto y asegurarnos una óptima temperatura de la uva en la entrada a bodega.

Una vez recibida la uva en la bodega se mantiene en frío a temperatura controlada. Las uvas ya despalilladas comienzan la maceración en frío dejando en contacto las pieles con el mosto, de manera que éste adquiere los aromas de hollejos. Una vez realizado el prensado, comienza la fermentación en frío durante 21 días a temperatura de 14 °C, de esta manera logramos mantener el máximo grado de frescor en el vino.

Cata: De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz se muestra limpio, fresco y con muy buena intensidad. Aromas a hierba recién cortada, heno y manantial, también aparecen recuerdos a frutas ácidas y exóticas. En boca es un vino elegante, sabroso, graso. Acidez perfectamente integrada en su paso por boca con un final muy aromático de marcado carácter varietal. Su

Maridaje: Perfecto para disfrutar como aperitivo o acompañando platos de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas.

Grado alcohólico: 13% vol

Temperatura de consumo: 8 °C

Ficha técnica



100% Verdejo



Amarillo pajizo
con reflejos verdosos



Limpio y fresco



Elegante, sabroso, graso