



MONTESPINA

VERDEJO

DESCRIPCIÓN:

La uva verdejo que se cultiva en la D.O. Rueda, no tiene parangón con la que se cultiva en otras regiones. Amparado por la personalidad que tiene la variedad, Montespina Verdejo es sin duda un vino que cuenta con todos los atributos para ser diferente.

BODEGA Y VIÑEDOS:

Avelino Vegas S.A. controla más de 600 hectáreas de viñedo, de las cuales 90 has. son de viñedos viejos, algunos de ellos casi centenarios situados principalmente en la zona de Segovia. En esta zona los viñedos son pequeños, la mayoría entre 1 y 3 hectáreas y se cultiva exclusivamente la uva verdejo. La antigüedad de las viñas hace que sus uvas aporten a los vinos una gran complejidad de aromas y buena estructura.

ELABORACIÓN:

Tras un riguroso control de maduración, la vendimia se ha realizado en la primera quincena de Septiembre. Tras el despalillado, se efectúa una ligera maceración pelicular en frío para incrementar la intensidad aromática del mosto. La uva es prensada suavemente y el mosto limpio fermenta a temperatura controlada durante un periodo de 20 días. A continuación el vino nuevo es trasegado y permanece en contacto con las lías finas que le aportarán volumen y complejidad.

NOTA DE CATA:

De color amarillo pajizo con ligeros ribetes verdosos, limpio y brillante. Gran expresividad en nariz entremezclándose aromas varietales como el heno recién cortado, hinojo, con aromas típicos de las frutas tropicales como la piña, guayaba y mango y maracuyá. En boca es muy intenso, afrutado, con buena acidez; con un final refrescante y largo.

RECOMENDADO CON:

Ideal como aperitivo. perfecto con marisco, pescados y pasta

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5° - 7° C

