

AULA VERDEJO

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Grupo
COVINAS

ELABORACIÓN

Tras una cuidadosa selección de las mejores uvas de variedad Verdejo, estas sufren un suave estrujado para macerar en frío durante un periodo de 8 horas aproximadamente con al intención de potenciar los aromas. Después de una clarificación del mosto, este fermenta durante 16 días a 14°C. Finalmente el vino adquiere volumen con una crianza de dos meses sobre lías.

NOTAS DE CATA

COLOR	Amarillo pajizo con reflejos verdosos fuertemente marcados.
AROMAS	Notas cítricas tropicales y frescas con matices de heno y hierba húmeda.
TASTE	Paso elegante, fresco y vivaz.

MARIDAJE



Pescado
s



Arroces



Pollo



6-8°C

VARIETADES

100% VERDEJO

VOL.

12,5%

FORMATOS
DISPONIBLES

750 ML

