

MABELUCA

MONOMIO



VERDEJO

- *Tipo de vino:* Vino Blanco
- *Zona geográfica:* D.O. La Rioja
- *Variedad de uva:* 100 % Verdejo
- *Elaboración:* La vendimia de la variedad Verdejo fue temprana, comenzando la última semana del mes de Agosto. Por el método de escurrido se obtiene el mosto flor con el que se va a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 16 y 18°C durante 14 a 16 días obteniendo un vino blanco muy aromático, de un color verdoso brillante y bonito.
- *Capacidad de botella:* 75 CL
- *Temperatura de servicio:* 12° - 16° C
- *Notas de Cata:* Tono amarillo verdoso-pajizo muy brillante. Aroma muy afrutado, predominan aromas de manzana e hinojo con un toque cítrico y buena frescura. En boca es de entrada suave y fresca con un buen paso de boca. Destaca una excelente armonía entre acidez equilibrada, fruta y volumen. El retrogusto es muy persistente, dejando excelentes recuerdos de fruta fresca, el final de boca es largo y muy agradable.