



DIAMANTE VERDEJO

ELABORACIÓN

Viñedos ubicados a 750m 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 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 y graso. Acidez perfectamente integrada en su paso por boca con un final muy aromático de marcado carácter varietal.

MARIDAJE

Perfecto para disfrutar con aperitivos o acompañando platos de pescado, marisco, pastas arroces y carnes blancas.



100%
Verdejo



Amarillo pajizo
con reflejos
verdosos



Limpio y
fresco



Elegante, sabroso,
graso