



# AFORTUNADO VERDEJO - MÁGNUM

**producto.variedad** 100% Verdejo  
**desText**

**producto.gradoAlcoholico** 13%

**producto.temperaturaDeServicio** 6-8 °C

**producto.formato** 1,5 L

**producto.filosofiaDeElaboracion** Convencional

**producto.momentoConsumo** Diari / Informal, Amb amics

## PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia realizada tras un riguroso control de maduración durante la segunda quincena de Octubre. 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 fermenta a temperatura controlada durante unos 20 días. A continuación el vino es trasegado y permanece en contacto con sus lías finas que le aportarán un mayor volumen y complejidad.

## PRODUCTO.NOTADECATA

Color amarillo verdoso muy intenso, limpio y brillante. Buenos e intensos aromas de fruta tropical y fresca sobre un buen fondo herbáceo y floral. Vino muy fresco, con un paso por boca suave y untuoso. Fruta madura muy presente. Buena acidez. Final largo con un ligero recuerdo amargo agradable. Un vino muy varietal.

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Rueda

**BODEGA.ANYOCREACION**

1993

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORA**

**CION**

Convencional

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional