



CIRCE VERDEJO

Circe Verdejo es un vino blanco de la D.O. Rueda elaborado por la bodega Avelino Vegas a partir de uvas Verdejo procedentes de viñas viejas segovianas. Destaca por su estilo fresco, aromático y expresivo, con un equilibrio muy agradable entre acidez y sensación golosa que lo convierte en un vino versátil y seductor.

Variedades	100% Verdejo
Maridaje	Ideal como aperitivo y perfecto para acompañar pescados, mariscos o foie gras, gracias a su frescura y capacidad para limpiar el paladar.
Crianza	El vino permanece en contacto con sus lías finas tras la fermentación, lo que aporta mayor volumen, untuosidad y complejidad en boca, manteniendo al mismo tiempo su perfil fresco y aromático.
Añada	2025
Temperatura de servicio	6-8 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos

ELABORACIÓN

Se elabora con uvas vendimiadas a mano en su punto óptimo de maduración. Tras una ligera maceración en frío para extraer el mosto flor, fermenta a baja temperatura con el objetivo de preservar los aromas varietales y la frescura característica del Verdejo.

NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo pálido y brillante. En nariz muestra aromas de frutas exóticas y flores blancas con matices herbáceos. En boca es fresco, goloso y sedoso, con un final largo y perfumado.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo y perfecto para acompañar pescados, mariscos o foie gras, gracias a su frescura y capacidad para limpiar el paladar.

AVELINO VEGAS

Bodega fundada en 1950 por Avelino Vegas en el pueblo segoviano de Santiuste de San Juan Bautista. La bodega comenzó su actividad produciendo vinos con uvas de la zona.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
V.T. Castilla y León

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

REGIÓN
RIBERA DEL DUERO

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
1950

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Convencional