



ISABEL ARRANZ - CARÁCTER

Este vino es un homenaje a nuestra fundadora. Su carácter emprendedor, su constancia en el trabajo y su amor por la familia, definieron su larga vida. Como este verdejo de viñas viejas, arraigadas en suelos singulares y criado en alma de roble francés sobre sus lías. Los viñedos prefiloxéricos están situados a 900 metros de altitud en pequeñas parcelas, en terrenos arenosos muy pobres en materia orgánica y sobre un fondo arcilloso, que propicia una producción escasa pero de una calidad excepcional.

Variedades	100% Verdejo Viñas Viejas
Maridaje	Es un vino excelente como aperitivo. Muy rico con quesos cremosos y curados. Perfecto con los arroces y pescados al horno e incluso se atreve con carnes blancas y asados.
Crianza	Seguidamente realizamos una crianza sobre lías en barrica nueva de roble francés y en acero inoxidable durante ocho meses. Por último, se embotella y reposa durante seis meses antes de salir al mercado.
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Los más románticos, Para brindar, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

La vendimia se realizó a finales de septiembre tras un estricto control de la maduración. Después del despalillado, se efectúa una ligera maceración pelicular en frío para incrementar la intensidad aromática del mosto. La uva es prensada suavemente y el mosto limpio fermenta en depósito de acero inoxidable a baja temperatura.

NOTA DE CATA

Amarillo verdoso "alimonado" y luminoso. Nariz intensa con notas de fruta de hueso como el melocotón y tropicales como la piña, que van dejando paso a los perfumes de la barrica francesa, vainilla, piel de naranja y azahar. En boca es amplio, estructurado, con volumen y su paso es largo y persistente, con una acidez equilibrada.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

MARIDAJE

Es un vino excelente como aperitivo. Muy rico con quesos cremosos y curados. Perfecto con los arroces y pescados al horno e incluso se atreve con carnes blancas y asados.

A VELINO VEGAS PEÑAFIEL

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