



MONTESPINA VERDEJO

Montespina Verdejo 2025 es un vino blanco joven, aromático y muy fresco, con una personalidad mediterránea típica del Verdejo de Rueda, una de las zonas más emblemáticas para esta variedad blanca española.

Variedades	100% Verdejo
Maridaje	Su perfil versátil lo hace ideal para acompañar pescados y mariscos, arroces con pescado o marisco, ensaladas, aperitivos, pastas ligeras, o simplemente como copa de bienvenida.
Crianza	Finalmente, el vino reposa sobre sus lías finas unos días, lo que le aporta volumen en boca, complejidad aromática y textura más rica sin crianza en barrica tradicional.
Añada	2025
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos, Para brindar

ELABORACIÓN

Una vez en bodega, las uvas se despalillan y se someten a una ligera maceración en frío para intensificar la expresión aromática. Posteriormente, se realiza una prensada suave y la fermentación del mosto limpio durante unos 20 días a temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo brillante con toques verdosos, limpio y luminoso, que ya anticipa frescura y juventud. Muy expresivo y aromático, con un intenso bouquet de frutas tropicales, matices de fruta blanca y toques más sutiles varietales como flores blancas, heno recién cortado y hinojo. En boca destaca por su frescura vibrante y acidez bien integrada, afrutado y untuoso, con una sensación de volumen y textura suavemente aceitosa debida al breve reposo sobre lías. El paso es equilibrado, con notas herbales y fruta blanca fresca. El final es largo, sedoso y refrescante, dejando un recuerdo afrutado persistente.

MARIDAJE

Su perfil versátil lo hace ideal para acompañar pescados y mariscos, arroces con pescado o marisco, ensaladas, aperitivos, pastas ligeras, o simplemente como copa de bienvenida.

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

REGIÓN

RIBERA DEL DUERO

AÑO DE CREACIÓN

1950

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

VIÑEDO PROPIO

Si

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**

Si

VITICULTURA

Convencional