

MARQUÉS DE UROS

Vino Blanco / V.T. Castilla y León



la vieja cepa
Bodegas y viñedos

Variedad de uva: 100% Verdejo

Elaboración: Vendimia nocturna de viñedos entre 20 y 30 años. Selección de las mejores uvas en viñedos y en mesa de selección. Maceración entre 6 y 8 horas. Fermentación lenta a baja temperatura para conservar todos los aromas y frescura.

Alcohol: 13% Vol.

Notas de cata: **Color** amarillo limón con matices verdes, brillante.

En **nariz** es muy fresco y floral, con aromas tropicales y de manzana verde.

Una explosión de fruta en nariz y en **boca** que transmitirá la intensidad y el gran potencial que muestra la variedad Verdejo y que muestra los aromas primarios del viñedo, potente y elegante.

Maridaje: Comida asiática, sushi, ceviche, sashimi, pasta, arroces, marisco, pescado blanco y queso suave. Perfecto para cualquier ocasión.

Temperatura de servicio: Servir frío a 7°C



Vino de la Tierra
de Castilla y León



Diseñado por la artista/ilustradora Victoria Novak.
Todos los derechos reservados.