



Cosecha: 2014

Vendimia: Manual

Grado alcohólico: 13 % vol

Variedad: Verdejo 100%

Origen: Tordesillas (Valladolid)

Viñedo: La Josa, 25 años.

LAS VIÑAS

Viñedo en espaldera, variedad verdejo, plantado en el año 1991 en la finca "La Josa", Pago del Cristo. Hoy se encuentra en su mejor momento de cultivo. Se plantó en tierra de gravas y arenas de gran profundidad, lo que facilita el enraizamiento necesario. La vendimia se realiza de forma manual y se traslada al lagar en cajas de 15 Kg.

ELABORACIÓN

Una vez terminada la fermentación, se realiza el trasiego para eliminar las lías gruesas, posteriormente el vino va despojando las lías finas, se remueven a diario durante 8 meses (battonage). Esta técnica, nos permite obtener untuosidad, mayor volumen en boca y alarga el tiempo de consumo del vino.

CATA

Vino blanco, limpio y brillante de color amarillo pajizo. En nariz, percibimos recuerdos a fruta (manzana) hinojo, flores y mantequilla. La intensidad aromática de Alidobas lías es media-alta.

En boca, la entrada es suave, presenta una perfecta acidez y una mayor untuosidad aportada por la crianza sobre lías.

MARIDAJE Y CONSERVACIÓN

Ideal con aperitivos, quesos, pescados, marisco, rissotos, arroces caldosos.

Se debe conservar la botella en posición horizontal en lugar fresco y oscuro. Se recomienda servirlo a 12º de temperatura.