



Cosecha: 2015

Vendimia: Manual

Grado alcohólico: 12 % vol

Variedad: Verdejo 100%

Origen: Tordesillas (Valladolid)

Viñedo: Finca 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 obtenido el mosto, realiza la fermentación con su propia levadura, esto le confiere unas características únicas. El vino se trasiega para eliminar las lías, se clarifica y filtra antes de su embotellado.

CATA

Vino blanco, limpio y brillante de color amarillo pajizo. En nariz, descubrimos notas afrutadas (manzana), hinojo y flores, de una intensidad aromática media - alta. En boca, entrada seca, una característica diferenciadora de Alidobas Verdejo, acidez equilibrada y larga persistencia final, poco habitual en vinos blancos jóvenes.

MARIDAJE Y CONSERVACIÓN

Se recomienda mantener el vino en lugar fresco y oscuro. Se debe conservar la botella en una posición horizontal (corcho natural).

Perfecto con aperitivos, quesos, arroces, pescados blancos y mariscos. Recomendamos servir a 8-10°