



bodega Traslagares

TRASLAGARES 100% VERDEJO

Elaborado únicamente con uva verdeja procedente de nuestros viñedos de más de 25 años, situados a pie de bodega en el municipio de Rueda, a los que hemos mimado y controlado en todo momento, aportando los cuidados necesarios, hasta la recogida nocturna y su entrada en el lagar. Maceración en frío, fermentación a baja temperatura y trasiego de los mostos por gravedad, son parte del secreto de este excepcional verdejo.

TRASLAGARES VERDEJO es un vino redondo, expresivo, elegante, con gran personalidad y carácter, a la vez que joven y fresco.

Impacta su atractivo color, de un suave amarillo con marcadas tonalidades verdes, limpio, brillante y cristalino, con un resultado en su conjunto muy sugerente y atractivo.

En nariz, nos deleita con una explosión de aromas florales propios de su juventud, envueltos con las características notas de monte bajo, tan típicas de nuestra tierra y un potente olor a manzana verde, pera, piel de melocotón...consiguiendo una agradable sensación de elegancia, limpieza y frescura.

Sutil y ligeramente dulce en la punta de la lengua, en boca es fresco, fino, muy untuoso y estructurado, con una entrada elegante y un derroche de sabores: hinojo, pera, melocotón. Con volumen y largo en su recorrido, dejando ese toque ligeramente amargo que provoca el deseo de dar otro sorbo.

Una buena acidez junto con un periodo de crianza sobre sus lías más finas hará que se mantenga fresco y conserve toda su complejidad aromática aportando al consumidor, una grata experiencia.

Recomendaciones

Todo ello hace que, servido entre 8 y 9°, sea excelente acompañante de todo tipo de tapas, pescados y mariscos, platos de pasta y arroces, verduras y entrantes y, como no, de agradables reuniones de amigos y momentos de placer.

Conservación

Lugar suavemente ventilado y oscuro.

