



# bodega Traslagares



## VIÑA EL TORREÓN VERDEJO 100%

### DETALLES DEL VINO

Variedad de uva: Verdejo 100%

Bodega: Pago Traslagares

Área de producción: Rueda, Valladolid

Contenido de alcohol: (Vol.): 13%

Cantidad de botellas producidas: 50.000

Detalles de la elaboración: Producto de nuestra viña del Pago El Torreón, 9 Has de viñedo de más de 25 años, situada a escasos metros de la bodega, 100% verdejo autóctono, vendimia nocturna, preefriamiento del mosto antes de que comience la fermentación. Fermentación de 2 a 3 semanas, 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.

### A la VISTA

Es brillante, cristalino, de pálido color amarillo ribeteado de verdes, con un resultado en su conjunto muy sugerente y atractivo.

### En NARIZ

Tiene un marcado rasgo varietal de verdejo. Nos encontramos con un potente olor de fruta blanca y de hueso: melocotón, manzana verde; matices de hierba y monte bajo (anises, tomillo, heno) y un toque mineral que nos evoca el terruño.

### En BOCA

Es fresco, fino, muy untuoso y estructurado, con una espléndida acidez y con un final largo, redondo y ligeramente amargo, que provoca el deseo de dar otro sorbo.

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