

DE LOCOS

FICHA TÉCNICA



BODEGA: Vegamar

MARCA: De locos

D.O.: Rueda.

TIPO: Blanco sin crianza.

GRADUACIÓN: 13 % vol.

VARIEDAD: 100% Verdejo.

PAÍS: España.

DESCRIPCIÓN

La excelencia de los productos Vegamar es posible gracias a su equipo humano. Desde la cúpula de esta empresa familiar hasta los viticultores, la pasión por la enología, el respeto a la vid y la devoción por ofrecer un sello de calidad son parte de la filosofía de trabajo.

CATA

NOTAS DE CATA:

Color: Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. **Aroma:** Se muestra limpio en nariz, intenso y complejo, con aromas de fruta blanca, cítricos y un toque anisado al final. Se aprecia pera, manzana verde, ralladura de limón y pomelo.

Sabor: Elegante y untuoso en boca, con cuerpo y extracto. Toque de amargor final típico de la variedad verdejo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7-9 °C.

MARIDAJE: Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de pescados, ahumados, arroces, frituras y comida japonesa.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

VINIFICACIÓN

Vendimia nocturna a máquina, para preservar la frescura de la uva. Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Maceración en frío del mosto con las pieles. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Desfangado estático, clarificación y tratamiento de frío. **ÁREA DE PRODUCCIÓN:** Denominación de Origen Protegida Rueda.