

# 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.