



Continent du Vin

VERDUGUEZ Veruda Mayor – Verdejo - 2015

Cépages et terroir

Producteur:	Bodega Verduquez
<u>Viticulture et Vinification:</u>	Contrôle de la maturité des raisins pour décider de la date de la récolte la plus appropriée. Fermentation alcoolique à 20°C pour maintenir les arômes primaires du vin.
<u>Appellation d'Origine:</u>	D.O. La Mancha
<u>Sols:</u>	Calcaires peu profonds, situés à 722 m d'altitude
<u>Climat :</u>	Micro climat qui provoque des hivers froids et secs et des été chauds et humides.
<u>Cépages:</u>	100 % Verdejo

Dégustation

Vin de couleur jaune pâle et lumineux avec des reflets verts. Il développe des arômes de fruits tropicaux agrémentés de notes de lavande, fleurs et herbacées.

En bouche , on retrouve les mêmes arômes de fruits. L'acidité donne au vin une grande fraîcheur.

Alcool : 13% - PH : 3,4 - Acidité : 4,8 g/L – Acidité volatile : 0,3 mg/L - Sucres résiduels : < 2g/L

Accords mets et vin, conseils de Consommation et garde

A servir sur des fromages doux, un apéritif, de la volaille ou du poisson. Accompagnera très bien les plats asiatiques.

Température de service : 7 °

