



TURQUESA
W I N E S

Aromas

D.O.: Rueda

Variedad de Uva: Verdejo

Tipo de Botella: Borgoña

Capacidad: 75 cl.

Tapón: Silicona

Formato caja: 6 botellas

Producción anual: 16.000 botellas

Periodo de Consumo: 2 años desde fecha salida al mercado

Análisis

Grado alcohol: 12'5 %

Ph: 3'30

Azúcar residual: 2 gr./litro

Viñedos:

Las uvas proceden de un viñedo singular ubicado en el paraje de La Serna, a una altitud de 770 metros sobre el nivel del mar, cuyos suelos se caracterizan por ser pobres, con una superficie arenosa con cantos rodados y un subsuelo arcillo-calcáreo, ideal para la obtención de uvas de bajo rendimiento y de alta calidad.

Vinificación:

El proceso de elaboración comienza con el despalillado de la uva y su encube en tanques de maceración pelicular, para la máxima extracción de componentes presentes en la piel. Posteriormente se procede a la extracción del mosto en prensas neumáticas, dedicando a este vino solamente el mosto yema. Después de un desfangado estático de 48 horas, el mosto es sembrado con levaduras seleccionadas, para realizar el proceso de fermentación alcohólica bajo el más estricto control de temperatura, no sobrepasando nunca los 17° de temperatura.

Gastronomía:

Excelente para aperitivos y como acompañamiento de ensaladas, todo tipo de quesos, pescados, mariscos, carnes blancas, todo tipo de arroces, etc...

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Presenta un color amarillo con profundos ribetes verdosos. Transparente y brillante.

FASE OLFATIVA

Intenso, el carácter varietal del verdejo está muy pronunciado por el mayor porcentaje de viñedos de cierta antigüedad. Predominan los aromas tropicales, cítricos y melón francés.

FASE GUSTATIVA

Fresco, estructurado, alta densidad y con cuerpo. De carácter elegante, sedoso y persistente en boca.

