



Terroir

País: Espanha

Região: Olmedo

Uva: 100% Verdejo

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: o vinho é fermentado em barricas de carvalho e, em seguida estagia em barricas de carvalho por mais 3 meses.

Por Murilo

Visual: Amarelo-dourado claro com reflexos palha-esverdeados.

Gustativo: Na boca revela mineralidade, bom corpo, acidez em equilíbrio e final persistente. Muito equilibrado em boca e incrível complexidade!

Olfativo: No nariz é delicado e frutado, com notas de frutas brancas, toque de especiarias brancas complementadas por muito mineral típico da Verdejo.

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +10 anos

Verdejo

A uva branca Verdejo possui grande notoriedade e é destaque nas regiões espanholas de cultivo e elaboração de bons vinhos. Os exemplares elaborados com a Verdejo são muito elegantes, frutados e frescos, apresentando, em geral, elevado teor alcoólico, além de possuir uma acentuada acidez. Acredita-se que a uva Verdejo, hoje uma das grandes variedades brancas da Espanha, tenha nascido no Norte do continente africano e migrado com os moçárabes da península ibérica. Raramente encontra-se a uva Verdejo em regiões vinícolas fora da Espanha, com exceção de alguns produtores australianos e californianos que realizam experiências com a casta.