

# VERDEJO RESERVA



**Variedad:** Verdejo 100%.

**Vol. de alcohol:** 13%.

**Viñedos:** Plantados hace 25 años. ● Cultivados en secano. ● Altura entre 700 y 800mts s.n.m. ● Rendimiento 5,500kg/ha.

**Características:** ● Vendimia manual en cajas de 20kg. ● Maceración pelicular durante 4 horas a 10 °C. ● Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10°C. ● Fermentación en barrica de roble francés, mitad nueva mitad de un año, a unos 16°C.

**Crianza: 24 meses.** Crianza sobre sus propias lías en esas mismas barricas de aproximadamente 7 meses (se decide por cata). ● Crianza en botella de 17 meses.

**Color:** Amarillo paja algo más subido que el Verdejo joven, debido al año y media de crianza. Brillante y limpio.

**Nariz:** Aroma de intensidad alta, con notable complejidad debido al ensamblaje perfecto entre la fruta de la variedad (herbáceos, tropicales, ligeramente cítrico) y el tostado suave de las barricas (vainillas y notas finas de bollería).

**Boca:** Vino seco, graso, con volumen y estructura, que conserva al mismo tiempo frescura gracias a su buena acidez. Largo, expresivo y persistente.

**Maridaje:** Pescados en salsas cremosas, mariscos, pasta, pollo o ternera con salsas a base de crema. Acompaña perfectamente el foie gras.

**Temperatura de servicio:** 7 – 8°C.



[www.bodegasprotos.com](http://www.bodegasprotos.com)



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

