

MENADE VERDEJO 2023

IGP CASTILLA Y LEÓN · ESPANHA

Viticultura natural orgânica certificada. Representa o frescor, o lado mais selvagem e jovem da variedade. As uvas provêm de diferentes parcelas com solos de argila – calcário e seixos da área de Rueda, que são feitas separadamente. As vinhas têm mais de 30 anos.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bodegas Menade

REGIÃO

IGP Castilla y León

UVAS

Verdejo Bodegas Menade foi fundada em 2005 pelos irmãos Sanz. Filhos de Antonio Sanz, enólogo emblemático e um dos precursores da Denominação de Origem Rueda, são a sexta geração de uma família dedicada ao vinho.

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

RES. 2,5g/L

DISPONÍVEL

750ml,

1500ml

SERVIÇO

6 °C a 9 °C

HARMONIZAÇÃO

: Bolinhos de bacalhau, cozinha asiática, peixe branco, mariscos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual e uvas cuidadosamente selecionadas
- ◆ Fermentação em tanques de aço inoxidável de diferentes capacidades para separar as diversas parcelas de acordo com a diferenciação de estruturas e composições dos solos, com temperatura controlada de 18-22°C, com leveduras naturais para alcançar a máxima expressão do terroir
- ◆ após a fermentação alcoólica, permanece sobre suas finas borras
- ◆ estabilização a frio
- ◆ engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. Amarelo palha pálido.

Aroma. Predominam aromas de casca de citrinos, ervas frescas, flores brancas e amarelas e erva-doce.

Sabor. Boca redonda com acidez acentuada. Na boca destacam-se os frutos de caroço, um toque de maçã verde e um fundo salino que lhe confere tensão.