

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

MARCO REAL 100% VERDEJO



VARIEDAD

100% Verdejo



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras su vendimia manual a primeras horas de la madrugada, las uvas llegan a la bodega en su momento óptimo de maduración y acidez.

Se hace una ligera maceración pelicular a 12°C de temperatura durante 24h en atmósfera inerte para obtener el máximo potencial en aromas y en paladar. Se efectúa un suave prensado en prensas neumáticas. Durante los siguientes 18 días, el vino se fermenta en depósitos de acero inoxidable entre 16 y 18°C para pasar a nuevos depósitos donde permanecerán en contacto durante los dos meses siguientes con las lías finas.



CATA

La uva Verdejo confiere toda su fuerza, intensidad y luminosidad. De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y de gran intensidad.

Con aromas a fruta madura y herbáceos, en nariz resulta muy expresivo, combinando sus cítricos con un fondo floral muy persistente.

En boca mantiene una gran estructura, envolvente, con un final largo y afrutado.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: de 8 a 10 °C.

Perfecto para combinar con platos mediterráneos como verduras, arroces, mariscos y pescados con sabor.

