



VERDEJO-RUEDA

Variedad

100% Verdejo.

Vista

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio, brillante y de gran luminosidad.

Nariz

Intensa y muy expresiva. Destacan los aromas de fruta madura de hueso y cítricos, acompañados de las características notas herbáceas de la variedad y un elegante fondo floral que aporta frescura y persistencia.

Boca

Fresco, amplio y equilibrado. Presenta una excelente estructura y una textura envolvente gracias al trabajo sobre lías. Su acidez, perfectamente integrada, aporta vivacidad y conduce a un final largo, afrutado y persistente, con agradables recuerdos cítricos y herbales.

Maridaje

Ideal para acompañar verduras, arroces, mariscos, pescados de sabor intenso, carnes blancas y quesos de pasta blanda. Un vino versátil que armoniza a la perfección con la cocina mediterránea.

Temperatura de servicio

Servir entre **8 y 10 °C**.



VERDEJO-RUEDA

Grape Variety

100% Verdejo.

Appearance

Pale yellow in colour with bright greenish highlights. Clean, bright and vibrant.

Nose

Intense and highly expressive. Aromas of ripe stone fruit and citrus are complemented by the characteristic herbaceous notes of the Verdejo grape, together with delicate floral nuances that provide freshness and persistence.

Palate

Fresh, well-balanced and full-bodied. The time spent on the lees gives the wine a smooth, rounded texture, while its perfectly integrated acidity provides vibrancy and excellent length. The finish is long, fruity and persistent, with refreshing citrus and herbal notes.

Food Pairing

An ideal match for vegetables, rice dishes, seafood, flavourful fish, white meats and soft cheeses. A versatile wine that pairs beautifully with Mediterranean cuisine.

Serving Temperature

Serve between **8–10°C (46–50°F)**.