

# LOMA DEL BOSQUE – RUEDA



## **VARIEDAD**

**100% Verdejo.**

Uva aromática con notas de heno, hierba fresca, frutas de hueso y cítricos. Presenta buena acidez y estructura media, con posibles matices de anís o almendra amarga.

## **ELABORACIÓN Y SUELO**

Suelos pedregosos, ricos en calcio y magnesio, en un clima continental con grandes diferencias térmicas entre el día y la noche. Estas condiciones favorecen la conservación de la acidez y la intensidad aromática del vino.

## **CATA**

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz intensa con aromas de hierba fresca, cítricos y fruta de hueso, con ligeros toques anisados. En boca es fresco, equilibrado y vibrante, con buena acidez y un final ligeramente amargo característico.

## **SERVICIO Y MARIDAJE**

Temperatura de consumo: entre 6 y 8 °C.

Ideal para acompañar pescados, mariscos, ensaladas, arroces y aperitivos.