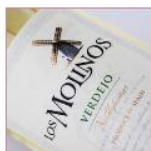


Los Molinos Verdejo

D.O. Valdepeñas / Blanco



En España, la variedad verdejo es sinónimo de vinos blancos afrutados, ligeros, muy placenteros. Los Molinos verdejo es el resultado de una cuidadosa selección de las mejores uvas. A pesar de que es un vino joven, tiene muy buena estructura.

VARIEDAD
100% Verdejo

ESTILO
Vino tranquilo

REGIÓN
Valdepeñas coge de su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas valle de las piedras). Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

NOTA DE CATA
Color amarillo limón pálido con matices dorados. Aromas frescos e intensos a flores y frutas. Cuerpo rico con acidez equilibrada con toques de hierbas, cítricos, melón y melocotón.

MARIDAJE
Un gran compañero con cocina más fresca y más ligera especialmente pescado, salpicón de marisco, sushi y calamares.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir frío entre 8-10ºC

INFORMACIÓN TÉCNICA
Gran parte de la vendimia se hace por la noche para que las bajas temperaturas ayuden a conservar las características aromáticas de la variedad verdejo. Cada paso de cultivo y elaboración está sometido a cuidadosos controles. La maceración de la uva se realiza a bajas temperaturas para obtener la máxima expresividad de la variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, en torno a 14-16 °C durante unos 12-15 días.