



de 912 altitud®

Verdejo criado sobre lías



ELABORACIÓN

VIÑEDO CASCAJOSO
VENDIMIA NOCTURNA
100% VERDEJO

SERVICIO

TIEMPO DE APERTURA: NO REQUIERE
TEMPERATURA: 8-12 °C

NOTAS DE CATA

COLOR AMARILLO PAJIZO INTENSO, CON Matices VERDES.
BRILLANTE Y TRANSPARENTE.
BUENA INTENSIDAD, EL CARÁCTER VARIETAL SE EXPRESA EN SU MÁXIMA POTENCIA, MUY COMPLEJO APRECIANDO EN TODA SU LONGEVIDAD Matices DE FRUTA BLANCA FRESCA, FRUTA DE HUESO Y TONOS CÍTRICOS, SE APRECIAN TONOS HERBÁCEOS (HINOJO), FINAL BALSÁMICO Y ANISADO. SE APRECIA NOTABLEMENTE SU CRIANZA SOBRE LÍAS APORTANDO COMPLEJIDAD Y FINURA A LA FASE OLFATIVA. GRASO, GLICÉRICO Y MUY BIEN ESTRUCTURADO. SABROSO, AROMÁTICO Y FRESCO CON BUENA ENTRADA EN BOCA. FINAL MUY COMPLEJO Y MUY ELEGANTE. LARGA PERMANENCIA EN BOCA.



Bodegas Veganzones
C/ Rosario, 4 · Fompedraza
47311 Valladolid · España / Spain
Tel.: 983 03 60 10 · 618 67 59 95
administracion@bodegasveganzones.com
VISITAS GUIADAS / GUIDED TOURS
www.bodegasveganzones.com

912
de altitud®