

BODEGAS
SALVUEROS

1930

SALVUEROS **VERDEJO**



DENOMINACIÓN DE ORIGEN	AÑADA	GRADO ALCOHÓLICO
D.O. CIGALES	2016	12,5%

VARIETADES

100%
Verdejo

PROCEDENCIA

*Viñedos propios de 12 años.
Uva del Pago de Sallana en Cubillas
de Santa Marta, con suelos de canto
rodado o pedregoso*

COLOR

Muy limpio, amarillo pajizo con ribete verdoso, propio de la variedad y de su juventud. Brillante y luminoso

NARIZ

Intensa y nítida, con aromas muy acentuados de fruta fresca y marcado recuerdo de frutas tropicales. De fondo también encontramos de fondo notas cítricas y florales. Conjunto fresco, muy sugerente, intenso y agradable

BOCA

Entrada en boca frutal y muy intensa. La juventud del vino nos aporta mucha fruta; la acidez, nos da frescor. En el paso de boca encontramos el carácter de la variedad Verdejo que hace que tenga un final muy sabroso, con elegante amargor final y amplio retrogusto de fruta tropical

SUGERENCIAS Y MARIDAJE

Servir el vino refrigerado, a unos 7-8° C. Es un vino perfecto como aperitivo o para comer. Marida bien con gran cantidad de platos como mariscos, pescados, arroces, carnes blancas, quesos y embutidos

CONSUMO ÓPTIMO

Hasta diciembre del año siguiente a la añada, si bien puede degustarse a partir de esa fecha, apreciándose entonces una noble evolución hacia un vino más maduro