

Pandora Verdejo

ECOLÓGICO

Original y equilibrado

EN EL VIÑEDO

100% Verdejo procedente de nuestros viñedos, con certificación ecológica, situados a 790 metros sobre el nivel del mar, en suelo arenoso y pedregoso.
DO Rueda

EN LA BODEGA

Las uvas ECOLÓGICAS se maceran durante cinco horas a 10°C. Prensado en atmósfera inerte y desfogado estático o trasiego a 10° C. Fermentación controlada a 12-14° C, con levaduras autóctonas y métodos ORGÁNICOS.
Crianza de al menos 6 meses sobre lías.

EN LOS SENTIDOS

VISTA

Amarillo pajizo con matices verdosos. Muy limpio y brillante.

NARIZ

Extremadamente intenso, con prominentes aromas de flores blancas y frutos de hueso, como el paraguayo. Fiel a la personalidad de la variedad, gracias a su fermentación con levaduras autóctonas.

BOCA

Entrada en boca fresca y dulce, con acidez perfectamente redondeada y sin aristas. Muy varietal, afrutado y con notas anisadas. Largo, complejo y untuoso, debido a la larga crianza sobre lías.

EN LA MESA

Por su volumen y baja acidez, marida muy bien con un sinfín de platos, desde entrantes como aceitunas, anchoas y frutos secos, hasta platos principales como carnes, embutidos y pescados crudos, al horno o brochetas de pescado.

