

# VIÑA DEL SOPIÉ



**Nombre:** Viña del Sopié 100% Verdejo

**Varietades :** 100% Verdejo

**Elaboración:** Tras su vendimia manual a primeras horas de la madrugada, en la primera quincena de Octubre, las uvas llegan a la bodega en su momento óptimo de maduración y acidez. Se hace una ligera maceración pelicular a 12°C de temperatura durante 24h en atmósfera inerte para obtener el máximo potencial en aromas y en paladar. Se efectúa un suave prensado en prensas neumáticas. Durante los siguientes 18 días, el vino se fermenta en depósitos de acero inoxidable entre 16 y 18°C para pasar a nuevos depósitos donde permanecerán en contacto durante los dos meses siguientes con las lías finas.

**Cata:** La uva Verdejo confiere toda su fuerza, intensidad y luminosidad. Con aromas a fruta madura y herbáceos, en nariz resulta muy expresivo, combinando sus cítricos con un fondo floral muy persistente. En boca mantiene una gran estructura, envolvente, con un final largo y afrutado. Perfecto para combinar con platos mediterráneos como verduras, arroces, mariscos y pescados con sabor.

Temperatura de consumo: de 8 a 10°C.