

RUEDA
DENOMINACION
DE ORIGEN



Princess. Stand aside, good bearer—Boyet, you can carve;
Break up this capon. Act IV. Scene I.

LAS AMAPOLAS
VERDEJO 2023

LAS AMAPOLAS

VERDEJO 2023

Con una mezcla de las variedades Verdejo y Sauvignon Blanc procedentes de nuestras fincas situadas en Villaverde de Medina y Nava del Rey, obtenemos este gran vino



CARACTERÍSTICAS

- **VARIEDAD:** 93% Verdejo y 7% Sauvignon Blanc
- **AÑADA:** 2023
- **CLIMA:** Mediterráneo continental
- **ALTITUD:** 812 metros
- **SUELO:** De canto rodado sobre tierras pardas ricas en magnesio y calcio, sobre depósitos pedregosos y pobres en materia orgánica



ELABORACIÓN

Tras la vendimia, realizamos una maceración prefermentativa en frío a menos de 7°C y prensamos, seleccionando el mosto yema de máxima calidad. Este mosto, se somete a un proceso de desfangado largo y muy controlado para que quede limpio y así mantener los compuestos aromáticos varietales. A continuación, se fermenta a baja temperatura por debajo de los 15°C, lo que aporta al vino su intenso equilibrio aromático y gustativo, incrementando su carácter frutal. Un ensamblaje perfecto entre las variedades más representativas de la Denominación de Origen.



NOTA DE CATA

- **VISTA:** Amarillo pajizo con irisaciones verdosas, limpio y brillante.
- **NARIZ:** Presenta alta intensidad aromática y gran frescura, con aromas a fruta tropical (lichi y mango), unido a la fruta de hueso (albaricoque) y flor blanca.
- **BOCA:** Equilibrado, goloso, muy amable y franco. Recuerdos de fruta fresca como el melocotón y frutas tropicales.



GASTRONOMÍA

Buen compañero de pescados, mariscos y ahumados, así como todo tipo de arroces y carnes blancas.

- **ALCOHOL:** 13°
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 7° – 10°C



Bodega la Granadilla
Ctra Tordesillas Km 17
47500 Nava del Rey
(Valladolid) Spain

www.bodegaslagranadilla.es

