

MENADE VERDEJO

RUEDA · ESPANHA

De viticultura natural orgânica certificada, representa o frescor e o lado mais selvagem e jovem da variedade. As uvas, de vinhas com mais de 30 anos, provêm de diferentes parcelas de solos argilo-calcários e seixos de Rueda, vinificadas separadamente. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável a 18-22°C, com leveduras naturais, seguida de maturação sobre as borras finas. De cor amarelo-palha pálido, traz aromas de casca de cítricos, ervas frescas, flores brancas e amarelas e erva-doce. Boca redonda, de acidez acentuada, com frutos de caroço, toque de maçã verde e fundo salino que confere tensão.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Vinho Branco

PRODUTOR

Menade

UVAS

Verdejo

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

06 - 09°C

DISPONÍVEL

750 ml, 1500

ml

(Magnum)

HARMONIZAÇÃO

Bolinhos de bacalhau,
cozinha asiática, peixe
branco, mariscos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual e uvas cuidadosamente selecionadas;
- ◆ Fermentação em tanques de aço inoxidável de diferentes capacidades para separar as diversas parcelas de acordo com a diferenciação de estruturas e composições dos solos, com temperatura controlada de 18-22°C, com leveduras naturais para alcançar a máxima expressão do terroir;
- ◆ após a fermentação alcoólica, permanece sobre suas finas borras
- ◆ estabilização a frio;
- ◆ engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo palha pálido.

Aroma: Predominam aromas de casca de citrinos, ervas frescas, flores brancas e amarelas e erva-doce.

Sabor: Boca redonda com acidez acentuada. Na boca destacam-se os frutos de caroço, um toque de maçã verde e um fundo salino que lhe confere tensão.