



BODEGA Y VIÑEDOS AGEJAS

CABAÑAS DE POLENOS
SEGOVIA



Verdejo

Denominación: I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León

Tipo de Uva: Verdejo

Añada: 2020

Vendimia: Entre el 15 y 25 de Septiembre

Elaboración: Se deja macerar el mosto con los hollejos durante 6-12 horas a una temperatura de 6-8°C. Esto se traduce en una mayor extracción de los componentes aromáticos y varietales, además de potenciar las sensaciones en el paladar. El trasiego es lento, aumentando el contacto de las sustancias de la película con el mosto para un mayor aporte de aromas frutales. La fermentación se realiza a bajas temperaturas a 14-16°C, lo que ayuda a mantener e intensificar el carácter varietal. Tras la fermentación, los vinos se mantienen (durante un tiempo selecto) en contacto con las lías finas para aumentar las características estructurales del vino, aportando ácidos grasos y sensaciones glicéricas en el paladar. La clarificación en todos nuestros vinos se elabora sin ningún producto de origen animal.

Notas de cata: Color pajizo pálido, limpio y brillante. Intensidad media con carácter varietal. Nota de manzana verde y cítricos. Sensación fresca, rica en matices. Buena expresión de verdejo que perdura mucho. Acidez estructurada y agradable.

Recomendaciones:

Servir entre 14°C -16°C

Packaging:

Botella borgoña

Corcho Hitech

6 unidades por caja



Camino del Pavillo, s/n – 40392 Cabañas de Polendos – Segovia

info@agejasbodega.com · www.agejasbodega.com