



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Caecus Verderon Cosecha 2017

€6.50

COSECHA 2017: Muy Buena

Variedades de uva: Viura 95% y Malvasía 5%

Elaboración: Tras la vendimia manual, se prensa la uva en cuanto llega a bodega, y el mosto recién escurrido pasa a bodega de roble americano donde fermenta. Cuando termina la fermentación alcohólica, el vino continúa en bodega y durante 4 días a la semana hacemos battonnage de la forma tradicional, con el fin de mover las lías y mantenerlas en suspensión, lo que dará mayor volumen y untuosidad al vino. Cinco meses después, cuando el vino ya tiene bodega suficiente y siempre vigilando que no pierda su frescura, se prepara para embotellar.

Cata: Caecus Verderon es un blanco de aspecto brillante. En nariz es intenso y limpio, buena tipicidad, aromas florales y de fruta blanca como manzana y plátano, suaves notas de coco y vainilla que le aportan complejidad. En boca es sabroso, con una acidez ligeramente cítrica y bien equilibrada que le da viveza y frescura, postgusto largo y agradable.

Servicio recomendado: Entre 9 y 11°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Es ideal como aperitivo y para acompañar a pastas y arroces, carnes blancas, marisco y todo tipo de pescados a la plancha o en salsa.

Bodega Pago Larrea S. A. (Elciego - Alava) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, registre para escribir una valoración.